

princes krafne



Moras imat osjecaj za tijesto, brasno nikada nije iste vlaznosti bez obzira na prikazane grame. Pa dok se ti drzis recepta moze ispasti jedno veliko nista. Kada dodas brašno u vodu i maslo za maksimalno 15 sekundi ti imaš kuglu ako nemaš, pa dodaj još malo brašna i ukuhaj ga. Ništa loše se neće dogoditi. Ili ga malo dulje “kuhaj” Zaista ne koristim vagu, ostavljam recept u gramima no ako te zanima kako ja taj recept izvedem na žlice baci mi “princeza” u komentar napisat ću ti recept za oko 20 princeza u zlicama i šalicama ☐

Krema je slasticarska sa aromom limuna, falim šlag na kraju al ga nema u frizideru pa je bez ☐

No za sve ovo evo par trikova

- sve počinje sa hladnom vodom i maslacem. Znači topis maslac u vodi ne stavljas ga u kipucu.
- jaja radije prvo izmijesaj vilicom i dodaj pomalo, nekada ti trebaju 3, nekada 4 a nekada 3 i pol.
- pećnicu ne otvaraš ni pod razno dok nisu gotove. Ne bodes ih cackalicom da bi vidio dal su pečene, jednostavno jesu.
- probodi ih cackalicom kad se ispeku da ne budu gnjecave
- rezes ostrim nazubljenim nožem za kruh

Ja sam pekla u @ airfryer na 185 15 minuta, u pećnici ih pecem na 200 oko 15 minuta, ma da mi se airfryer pokazao odličan za ovu vrstu tijesta!

250 ml vode

100 g maslaca

150 g brašna

prstohvat soli

4 jaja

#princeskrofne#princeskrafne#kuhanotijesto#trikoviukuhinji#brzirecept#jednostavanrecept