

Krafne bez prženja



Tijesto

300g + 50g glatkog brasna
120ml toplog mlijeka
60 g maslaca
2 jaja
5 zlica šećera
5g suhog kvasca
Limunova korica ili limun šećer
Prstohvat soli
Džem po želji

Priprema

Rastopiti maslac u mlijeku, dodati limun šećer ili koricu. U 300g prosijanog brašna dodati šećer, sol i kvasac, promijesati pa dodati toplo mlijeko sa maslacem. Isklofati tijesto pa dodati još 50g brašna i ostaviti da se digne 30 minuta. Nakon dizanja ce biti i čvršće. Tijesto razvaljati na pobrasnjennoj podlozi vaditi čašom. Ostaviti da se digne. Od ostataka tijesta možeš napraviti još krafni ali će teksturom biti različite zbog ponovnog valjanja pa možeš izrezati na manje dijelove i napraviti “fritule” Zagrijati fritezu na 180 stupnjeva, i krafne peci 6 minuta. Gotove krafne napuniti dzemom, premazati rastopljenim maslacem i uvaljati u šećer u prahu. Na taj način još više lice na przene. Ukoliko ovo radiš u pećnici peci na 200 stupnjeva oko 10-15 minuta.