Američke krafne bez prženja



Sastojci

400g brašna tip 550 glatko

100g šećera u prahu

Prstohvat soli

1 zumanjak

Aroma vanilije

Korica naranče ili limuna

7 g suhog kvasca ili pol svjezeg

60g otopljenog maslaca

220ml mlijeka +/-

1 žlica ulja

Priprema

Otopiti maslac u mlijeku i dodati u brasno sa suhim sastojcima. Dodati tijesto i premazati ga uljem. Razvaljati i vaditi krafne čašom, napravite im i rupicu u ih 1 sat da se dižu u fritezi na vrući zrak 4 minute na 190 (jedno okretanje na 2 minute) ili u pećnici na 200 stupnjeva 10 minuta isto jedno okretanje. Naravno možete i u po želji