

Kakao americkekrafne bez prženja



Sastojci

400g brašna tip 550 glatko

100g šećera u prahu

Prstohvat soli

1 zumanjak

Aroma ruma

7 g suhog kvasca ili pol svjezeg

60g otopljenog maslaca

220ml mlijeka +/-

3 žlice kakaa

1 žlica ulja

Priprema

Mlijeko i kakao dobro promijesati zagrijati i dodati maslacna kockice. Dodati u brasno sa suhim sastojcima paziti da nije prevruce! Dodati tijesto i premazati ga uljem. Razvaljati i vaditi krafne čašom, napravite im i rupicu u sredini.

Ostavite ih 1 sat da se dižu obavezno.

Peci 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 ulju...

Ukrasiti po želji

Nikada više ih nećete pržiti u ulju! Najbolje krafne iz pećnice ili friteze na vrući zrak. Samo 1 trik mijenja sve a to je šećer u prahu. Obavezno probajte ovaj recept a sa vama naravno dijelim još jedan trik. Kada su gotove a želite da su krcate secerom u prahu stavite šećer u prahu u vrećicu i protresite svoje krafne.

Mekane su, savrsene su fali im samo onaj okus ulja □ znači ne fali im ništa.

Imam recept za 16 komada! Želite ga? Pišite "krafna" u komentar

Garantiram uspjeh i garantiram da ćete ih raditi često!

Još jednom ću pohvaliti svoju cosori fritezu ! U 4 minute mi ih je ispekla, svaka preporuka tko god ima u planu kupiti fritezu. Vjerujte, nećete više život zamisliti bez nje.