

Krafne



400g brašna tip 550 glatko

80g šećera

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

Otopiti maslac u mlijeku i dodati u brasno sa suhim sastojcima. Dodati tijesto i premazati ga uljem. Razvaljati i vaditi krafne čašom, pokriti, neka se dižu pola sata zatim ih preokrenuti na drugu stranu i dizati još pola ulje, toliko da se stvaraju mjeđurici oko kuhace. Ne prejaka vatru, krafne pržim na srednjem plinu i ne stavim vatru skroz do kraja. Ne prepuniti sa krafnama lonac! Poklopiti i tako peci pola minute, otklopiti okrenuti na drugu stranu peci još pol minutice. Ako vam nakon micanja poklopca ulje prsce prejaka je vatru, smanjite žete raditi sve krafne s tim da računajte da će druga tura biti zilavija jer ste tijesto premjesili, ili ga samo izrezite ovako ko ja pa uz to imate one "poderane gace" Ako ih punite samo nožem prvo probušite i uspricajte pekmez, cokoladu šta god želite. Možete puniti i žlicom radila sam i tako dok nisam imala pomagala u kuhinji