

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 mjehurici oko kuhace. Ne prejaka vatra, krafne przim 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 vatra, smanjite žete raditi sve krafne s tim da računajte da će druga tura biti zilavija jer ste tijesto premijesili, ili ga samo izrezite ovako ko ja pa uz to imate one “poderane gace” Ako ih puniti 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

