

# Krafne bez glutena



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

1 Sweet chef kvasac  
40 g šećera  
1 Sweet chef vanilin šećer  
230 ml toplog K Plus mlijeka  
330 g brašna bez glutena  
½ žličice soli  
2 žličice Sweet chef praška za pecivo  
1 K plus jaje  
40 g rastopljenog K Plus maslaca  
1 žlica ruma  
Korica ½ limuna  
Korica ½ naranče  
Ulje za prženje  
100 g Sweet chef šećera u prahu  
1 žličica cimeta  
150 g K Plus džema od jagode

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Rastopite maslac u lončiću pa sklonite s vatre i dodajte mu mlijeko da se zagrije. U posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sol, šećer i kvasac. Dodajte toplo mlijeko i maslac, jaje, rum, koricu limuna i naranče. Miješajte ručnim mikserom, nastavcima za tijesto na niskoj brzini dok se tijesto ne poveže, a zatim pojačajte mikser na visoku brzinu i miksajte oko 3 minute ili dok se sve dobro ne sjedini.

Premažite maslacem, poklopite i stavite na toplo mjesto da se diže oko pola sata ili dok se ne udvostruči. Potom spremite u hladnjak, 1 sat.

Kada ste spremni za rad s tijestom, izvucite ga na lagano pobrašnjenu površinu i podijelite u 9 jednakih dijelova. Pipremite komadiće nauljenog papira za pečenje. Oblikujte tijesto u kuglice i ostavite krafne da se dižu na papirićima, na toplom mjestu, oko 1 i pol sat ili dok se otprilike ne udvostruče. Lagano ih prekrijte papirom za pečenje i prozirnom folijom kako se ne bi isušile tijekom dizanja.

U velikom loncu s teškim dnom zagrijte ulje na 160 -170 stupnjeva C.

Pržite krafne u malim serijama, s prve strane poklopljene, oko 2 i pol minute ili dok ne porumene, a zatim ih okrenite. Pržite ih s druge strane još 2 minute ili dok ne porumene. Izvadite šupljikavom žlicom i stavite ih preko kuhinjskog papira da se ocijede.

Krafne uvaljajte u šećer i cimet i napunite džemom od jagode.