

Vesele krafnice

VRIJEME PRIPREME
> 60 min



Sastojci

- 250 g glatkog brašna
- 100 g šećera
- 2 žličice praška za pecivo
- 1 žličica mljevenog cimeta
- ½ žličice soli
- 1 K plus jaje
- 250 ml K Plus mlijeka
- 60 g otopljenog K Plus maslaca
- 1 žličica ekstrakta vanilije



Za tamni preljev:

- 60 g tamne čokolade
- 1 žlica Sweet chef vrhnja

Za svijetli preljev:

- 60 g bijele čokolade
- 1 žlica Sweet chef vrhnja

Za posip:

- K Plus Finesse Čajno pecivo choco cookies
- Sweet chef mljeveni lješnjak
- Garden good pistacije
- Lumpi duo balls

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 180 C. Namastite kalup za krafne. U zdjeli dobro pomiješajte brašno, šećer, prašak za pecivo, cimet i sol.

U suhe sastojke dodajte jaje, mlijeko, otopljeni maslac i vaniliju i kratko promiješajte dok ne dobijete ujednačeno tijesto.

Ulijte tijesto u kalupe za pečenje, ispunjavajući svaki malo više od tri četvrtine ili malo ispod ruba kalupa. Pecite oko 17 minuta, ili dok čačkalica ne izađe čista.

Pustite da se ohlade 5 minuta, a zatim izvadite krafne iz pleha. Ostavite ih da se potpuno ohlade prije umakanja ili prelijevanja.

Stavite čokoladu i vrhnje u srednju posudu. Otopite iznad parne kupelji ili u mikrovalnoj pećnici u intervalima od 20 sekundi, svaki put miješajući dok se čokolada potpuno ne otopi i postane glatka.

Umočite vrhove krafni u čokoladnu glazuru, a zatim pospite toppingom po želji.