

Vesele krafnice



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



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

Nutritivne vrijednosti



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.

Skeniraj za prikaz na web stranici

