

# Krafne Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 70 minuta

Razina : Napredna

## Sastojci:

- Glatko brašno 300g
- Mlijeko 125g
- Svježi kvasac 20g
- Šećer 30g
- Sol 3g
- Žumanjci 60g (3 žumanjka srednje veličine)
- Maslac 50g
- Korica limuna
- Rum 10g
- Ulje za prženje
- Džem od malina po potrebi
- Šećer u prahu za posipanje

## Upute

1. Izvadite sve sastojke, tako da budu na sobnoj temperaturi.
2. Otopite kvasac u mlakom mlijeku.
3. Izmutite žumanjke s koricom limuna i rumom.
4. Stavite prosijano brašno, šećer i sol u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke i počnite miksati na maloj brzini.

5. Dodajte mlijeko s kvascem i mješavinu žumanjaka i ruma, pa nastavite miksati dok ne dobijete glatko tijesto.
6. Dodajte omekšani maslac i umijesite ga u tijesto.
7. Pokrijte tijesto i ostavite ga da fermentira dok se ne udvostruči.
8. Izrežite tijesto na komade od 50g. Svaki komad oblikujte u kuglu, pa ih stavite na pobrašnjenu površinu. Pospite ih brašnom i spljoštite pladnjem ili daskom za rezanje. Pokrijte krpom i ostavite ih da se dignu.
9. Napunite duboku tavu uljem do pola i zagrijte ga na 165°C. Možete koristiti fritezu ako je imate.
10. Stavite krafne u ulje tako da im gornju stranu (onu koja je bila pokrivena krpom) okrenete prema dolje. Pržite ih dok ne porumene, otprilike jednu minutu sa svake strane.
11. Izvadite ih na papirnati ubrus da se ocijedi višak ulja.
12. Napunite džemom od malina dresir vrećicu s "Bismarck" nastavkom, napunite krafne i na kraju ih pospite šećerom u prahu.