

Američke Krafne Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme prženja : 5 minuta

Spremno za 70 minuta

Razina : Napredna

Sastojci:

Tijesto:

- Glatko brašno 450g
- Šećer 30g
- Sol 4g
- Voda 110g
- Mlijeko 130g
- Suhi kvasac 7g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Maslac 60g
- Vanilija u prahu

Glazura od limuna:

- Šećer u prahu 200g
- Sok limuna 30g

Upute

1. Stavite brašno, šećer i sol i posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke.
2. U drugoj posudi pomiješajte vodu, mlijeko i kvasac i miješajte dok se kvasac ne otopi. Dodajte mješavinu u suhe sastojke, dodajte jaje i miksajte na maloj brzini dok ne dobijete tijesto.
3. Dodajte omekšani maslac i vaniliju u prahu pa nastavite miksati na maloj brzini dok tijesto ne postane mekano i glatko.
4. Pokrijte tijesto i ostavite da fermentira dok se ne udvostruči.
5. Razvaljajte tijesto na pobrašnjenoj površini na debljinu od 5mm.
6. Rezačem izrežite američke krafne. Ja sam koristila okrugle rezače promjera 7,5cm i 2,5cm. Pokrijte ih i ostavite da fermentiraju otprilike 15 minuta.
7. Dok se krafne dižu napravite glazuru. Prosijte šećer u prahu i pomiješajte ga sa sokom limuna dok smjesa ne postane jednolika. Pokrijte glazuru dok vam ne zatreba.
8. Krafne pržite u fritezi ili u loncu napunjenom uljem zagrijanim na 165°C. Pržite ih dok ne porumene na jednoj strani, pa ih okrenite na drugu stranu.
9. Izvadite ih na papirnati ubrus da se iscijedi višak ulja. Umočite ih u glazuru od limuna dok su još tople.