

Šarene krafnice

Američki klasik, jednostavan za pripremu kod kuće, koji možete ukrasiti po želji!

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



Sastojci:

Dizano tijesto:

370 g brašna
1 omot Dr. Oetker Kvasca instant
40 g šećera
1 prstohvat soli
1 jaje (veličine M)
150 ml mlijeka (mlakog)
60 g maslaca (rastopljenog)

Za prženje:

ulje (npr. suncokretovo)

Za ukrašavanje:

100 g tamne čokolade
200 g bijele čokolade
Dr. Oetker Crvena boja za kolače
Dr. Oetker Šarene mrvice
Dr. Oetker Dekor roza-lila srca
sušenih jagoda

1 Dizano tijesto:

Prosijte brašno u posudu i dobro promiješajte s instant kvascem. Dodajte postupno ostale sastojke i mikserom (lopaticama) izmijesite u glatko tijesto. Ostavite prekriveno na toplom mjestu tako dugo dok se tijesto ne udvostruči.

Tijesto nakon što se digne istucite na pobrašnenoj radnoj površini (spljoštite tako da ga s lijeve i desne strane preklopite prema sredini) i razvaljajte na debljinu od približno 1 cm.

Kalupom izrežite krugove (Ø 9 cm). Potom manjim kalupom izrežite sredinu krugova tako da dobijete prstenove širine oko 4 cm. Prstenove stavite na pobrašnjenu kuhinjsku krpu i ostavite prekriveno na toplom mjestu, sve dok se vidno ne udvostruče.

2 Prženje:

U tavi s visokim rubom zagrijte ulje na temperaturu od približno 180 stupnjeva. Prstenove stavite oprezno u ulje i ispržite s obje strane. Izvadite krafne žlicom za cijedenje i stavite ih na kuhinjski papir da se dobro ocijede.



Dr. Oetker Hrvatska

3 **Ukrašavanje:**

Bijelu i tamnu čokoladu grubo isjeckajte i svaku zasebno otopite na vodenoj pri niskoj temperaturi. Otopljenu bijelu čokoladu podijelite na dva jednaka dijela. Jednu polovicu obojite crvenom bojom za kolače do željene ružičaste nijanse. Na ohlađene krafne nanosite glazure te ih pospite šarenim mrvicama, rozim srcima ili sušenim jagodama.

