

# Krafne

Autor MalaSirena

Krafne Male sirene je isprobala Brankica - a kad ona ka<sup>3</sup>/<sub>4</sub>e da su odliène, e onda su ODLIÈNE!  
Sastojci:

- 500 g glatkog bra<sup>3</sup>/<sub>4</sub>ona

-

80 g <sup>3</sup>/<sub>4</sub>era

-

80 g maslaca/margarina

-

40 g svje<sup>3</sup>/<sub>4</sub>eg kvasca

-

5 g soli

-

1 jaje, 3 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>umanjka (ja stavila 2 jaja i 2 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>umanjka... ne znam sad kaj bum s bjelanjcima)

-

2.5 dl mlaènog mlijeka (ili prema potrebi)

-

malo ruma

-

vanilin <sup>3</sup>/<sub>4</sub>er

-

ribana korica limuna

## Postupak:

U malo mlijeka stavi se <sup>3</sup>/<sub>4</sub>lica <sup>3</sup>/<sub>4</sub>era i razmravljeni kvasac i ostavi pokriveno na toplome da kvasac nabubri, a onda dodati u zdjelu gdje su svi ostali sastojci i izmije<sup>3</sup>/<sub>4</sub>ati, postepeno dodajuæi mlijeko do potrebne mekoæe tijesta (nek tijesto bude malo mek<sup>3</sup>/<sub>4</sub>e, ali da se koliko-toliko mo<sup>3</sup>/<sub>4</sub>e oblikovati). Zdjelu s tijestom pokriti krpom i ostaviti nekih pola sata na toplom mjestu da se di<sup>3</sup>/<sub>4</sub>e (ja nisam toliko dugo jer je raslo ko ludo).

Na pobra<sup>3</sup>/<sub>4</sub>njenu podlogu razvaljati tijesto da bude nekih 1 cm debelo (otprilike) i rezati okruglom modlom za krafne ili èa<sup>3</sup>/<sub>4</sub>om (moja je bila mala èa<sup>3</sup>/<sub>4</sub>a jer nisam imala veæu). Ako hoæete puniti pekmezom, onda rubove jednog kruga tijesta nama<sup>3</sup>/<sub>4</sub>ite bjelanjkom, na sredinu stavite pekmez, poklopite drugim krugom tijesta, malo pritisnite rubove prstima te ponovno odre<sup>3</sup>/<sub>4</sub>ite modlom/èa<sup>3</sup>/<sub>4</sub>om da se rubovi dobro prime. Te punjene krafne su mi bolje ispale od praznih jer su mi prazne bile doslovno 'prazne' s velikom rupetaèom na sredini... ne znam zakaj, ipak mi je ovo prvi put

Stavljati u vruæe ulje i peæi s jedne pa s druge strane dok ne porumene. Kad ih vadim, stavim ih prvo na salvetu da upije vi<sup>3</sup>/<sub>4</sub>ak masnoæe i onda vruæe posipavam mljevenim <sup>3</sup>/<sub>4</sub>erom (ako hoæete, mo<sup>3</sup>/<sub>4</sub>ete u

Šećer umiješati i vanilin šećer i time posipavati, bude još aromatičnije).

Dobar tek!!