

Krafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu:

- **210 ml** vode
- **10 g** suvog kvasca
- **75 g** šećera
- **75 g** putera
- **1/2 kašičice** soli
- **450 g** brašna

Za premazivanje krafina:

- **125 g** putera

Za fil:

- **po ukusu** džem ili neki lešnik namaz
- ili neka poslastičarska krema

Priprema

Polovinu brašna staviti u vanglu dodati, kvasac puter šećer so promešati dodati vodu pa uz dodatak preostalog brašna. Zamesiti testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 12 istih manjih loptica. Loptice ostaviti da nadodju. Nadosle loptice razviti elipsasto i tanko svaku lopticu premazati sa puterom i staviti duž celo širine i dužine džem po ukusu uviti u mali dugacki rolat. Rolat preseći po dužini i uviti u krug. Uvijene krafine složiti u kalup za mafine Peci na 200 stepeni 20 minuta. Tople ekrafine posuti šećerom u prahu.

Savet

Kombinacija kroasana i mafina Lisnati hrskavi slojevi testa koji mirišu na puter sa finim punjenjem