

Dolcela u mojoj kuhinji: ?okoladne krafnice + video recept

Od kada sam prvi puta ugledala video mojeg najdražeg youtube kanala [Sorted Food](#) odlučila sam da ih moram isprobati.

Radi se o svjetski popularnim "doughnutsima" tj. krafnicama koji u sredini imaju rupu. Jako su fotogenični a moram priznati i jednostavni za napraviti. A kad smo već na priznanjima, ovo su mi prve krafne u životu :D Tu mi je jako pomogao i [Dolcela Instant kvasac](#) kojeg sam samo ubacila u tijesto i ispalo je savršeno!

Ovih dana sam bila bolesna, i nikako na zelenu granu sa vremenom i tako već tjedan dana čekam pisanje ovog posta.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

500 g [Podravka Namjensko brašno za dizana tijesta](#)

7g (1 paketi?) [Dolcela Instant kvasac](#)

4 žličice šećera

1 žličica soli

250 ml toplog mlijeka (ne vrućeg!)

50 g rastopljenog maslaca

1 jaje

150 g čokolade

50 g maslaca

100 ml [Dolcela Šlag 5+](#)



www.justcakegirl.com

Suhe sastojke izvagati i staviti u posudu miksera. Staviti nastavak za miješanje tijesta.

Promiksati malo suhe sastojke da se spoje i dodati sve tekuće - toplo mlijeko, rastopljeni maslac i jedno jaje.

Nastaviti miksati dok se ne oblikuje kugla od tijesta. Maknuti iz miksera te mijesiti rukama još cca 20 sekundi. Nauljiti posudu i staviti tijesto u nju, pokriti poklopcem ili prozirnomo folijom te ostaviti na toplom mjestu cca 2 sata dok se ne udvostruži.

Kad se tijesto diglo, na pobrašnjenoj podlozi razvaljati na debljinu cca 1 cm i rezati krugove. Ja sam rezala 7.5 cm krug i onda nastavkom za ukrašavanjem još jedan manji krug u sredini.

Staviti ih na papir za pečenje i pustiti da se dižu još cca 15 minuta.

Za to vrijeme pripremiti tavu sa uljem i zagrijati ulje. U nastavku pogledajte video u kojem se nalazi sve gore navedeno :)

Kad se ulje zagrijalo, ostaviti vatru na srednjoj temperaturi i svaku krafnicu pržiti sa obje strane do zlatno smeće boje.

U isto vrijeme kad se prže krafnice rastopiti čokoladu i maslac pa spojiti sa toplim vrhnjem i sve dobro promiješati.

Pustiti krafnice da se ohlade malo pa svaku umočiti u čokoladni ganache i staviti na papir za pečenje.

Za ukrašavanje uzela sam malo bijele čokolade i šarenih mrvica. Kako je to izgledalo vidite u videu :)

