Veganske krafne s okusom savijače od jabuka

30—40 Min

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

150 g	Brašna za sve namjene
50 g	Šećera
5 g	Zamjene za jaja
10 g	Praška za pecivo
30 ml	Kokosova ulja
170 g	Pirea od jabuka
1 čajna žličica	Cimet mljeveni
1 čajna žličica	Savijača od jabuka Mješavina začina
1 prstohvat	Morska sol gruba
	Mješavina šećera i cimeta za uvaljati krafne

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 200 °C (356 °F) i namastite 6 kalupa za krafne.
2. Pomiješajte šećer i cimet u maloj zdjeli, zatim u tu mješavinu uvaljajte krafne i ostavite sa strane.
3. Pomiješajte pire od jabuka s tekućim kokosovim uljem, zamjenom za jaja i šećerom u zdjeli za miješanje. Dodajte brašno od pira, mljeveni cimet, mješavinu začina za savijaču od jabuka i prašak za pecivo te dobro izmiješajte.
4. Rasporedite masu ravnomjerno u kalupe za krafne i zagladite površinu stražnjom stranom žlice.
5. Pecite krafne u unaprijed zagrijanoj pećnici 8 – 9 minuta. Izvadite lim iz pećnice i krafne iz lima.
6. Uvaljajte tople krafne u kombinaciju cimeta i šećera, poslužite toplo i uživajte.