



Veganske krafne s okusom savijače od jabuka

🕒 30–40 Min   

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.

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 |

