



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

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.

