

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Krafen (num. 2)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di farina
500 g di patate
2 uova
100 g di zucchero
50 g di burro
30 g di lievito di birra
buccia grattugiata di un limone.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare le patate, quando sono cotte sbuciarle e schiacciarle, unire la farina, il burro ammorbidito, le uova, lo zucchero, la buccia grattugiata di un limone e il lievito di birra sciolto in acqua tiepida, impastare bene fino a quando risulta un composto ben omogeneo. Stendere la pasta fino a raggiungere lo spessore di 1 cm., con un bicchiere o uno stampo fare tanti dischi quanta pasta c'è, coprire e lasciare lievitare per un'ora. Preparare una pentola alta con abbondante olio e quando è caldo a sufficienza friggere i krafen da ambo le parti, scolare e mettere su carta assorbente, cospargere con zucchero o

farcire con marmellata.