

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Krapfen

LUOGO: Europa / Polonia

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



## INGREDIENTI

- 1 ½ tazza di latte
- 2 panetti di lievito
- 1 cucchiaino di sale
- ½ tazza di zucchero
- 3 uova
- 1 cucchiaino di vaniglia
- ½ cucchiaino di noce moscata
- ½ tazza di burro
- 4 ½ tazze di farina

## PREPARAZIONE

**1** Scaldare il latte e riportarlo a temperatura ambiente. Rompere il lievito nel latte portato a temperatura ambiente. Sbattere lo zucchero ed il burro fino ad ottenere un composto soffice, aggiungere le uova, il sale e gli aromi.

Aggiungere la farina ed il latte gradualmente, sbattere bene. Lasciar lievitare il tutto in luogo tiepido fino a che raddoppi le sue dimensioni, circa 2 ½ ore.

Rilavorare l'impasto e farlo rilievitare. Mettere l'impasto su di un piano infarinato, stenderlo e riempirlo con marmellata di rose, di albicocche o burro di prugne. Piegarlo e tagliarlo delle dimensioni desiderate e farne una palla. Metterlo su di un ripiano infarinato e lasciarlo lievitare. Friggere in abbondante grasso girandole solo una volta. Paczki dovrebbero avere un colore marrone scuro prima che vengano girate per essere sicuri d'averli cotti bene. Scolarli dal grasso in eccesso su di un foglio di carta assorbente. Cospargerli di zucchero a velo.