

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Krapfen di PAPUM

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di farina 00
500 g di farina manitoba
120 g di burro
70 g di zucchero
2 uova
15 g di sale
70 g di lievito di birra
500 g circa d'acqua
vaniglia
limone.

PREPARAZIONE

1 Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, circa 250 g.

Formata la palla, aggiungere, poco per volta, l'acqua rimanente.

Ottenuto un impasto liscio, farlo riposare per 15 minuti.



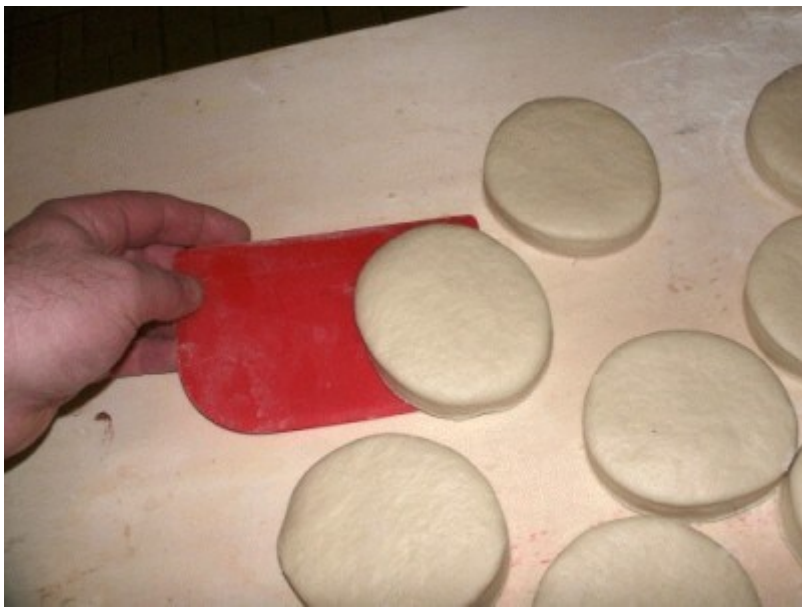
- 2 Stenderla con il mattarello e con un coppapasta e formare dei dischi di circa 8 cm di diametro. Metterli a lievitare.





3 Una volta lievtati, prelevarli con una spatola larga e friggerli in abbondante olio a 180°C.





4 Girarli solo quando un lato è bello dorato, aiutandosi con un cucchiaio di legno.

