

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Krapfen di maik

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

1 kg farina 00  
35 g lievito di birra  
380 ml latte  
1 tuorlo  
3 uova intere  
80 g burro  
80 g zucchero  
sale q. b.

### RIPIENO

marmellata di albicocche  
latte

## PREPARAZIONE

**1** Posto la ricetta dei krapfen, così come li faccio io. Con questi ingredienti si fanno 25 - 28 krapfen.

Formare un impasto consistente lavorando l'impasto almeno 10 minuti in una terrina, formata una palla infarinarla leggermente e porla in una terrina, coperta con della pellicola trasparente.



- 2 Lasciare lievitare in luogo caldo per almeno un'ora, poi stendere l'impasto in una sfoglia alta circa un centimetro (infarinando la spianatoia quando serve) e ricavarne dei dischi con un bicchiere.



- 3 Prendere una coppia di dischi, porre al centro di uno dei due un cucchiaino di marmellata (aiutarsi con due cucchiaini) dopo averlo leggermente appiattito. Spennellare ora con le dita bagnate nel latte il bordo dei due dischi, sovrapporli, schiacciare leggermente sulla circonferenza e procedere fino a formare tutti i krapfen.



- 4 Terminati tutti i krapfen, coprirli con la pellicola per non far seccare la pasta e iniziare a friggerli dal primo all'ultimo (così hanno il tempo di iniziare a lievitare). Friggere 6 minuti con l'olio a 170 gradi circa (io ho usato la friggitrice)



5 Lasciar raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo poco prima di servire.

