DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Krapfen a modo mio

LUOGO: Europa / Italia

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

PER L'IMPASTO

1 kg farina 00

35 g di lievito di birra

380 ml di latte

1 tuorlo

3 uova intere

80 g di burro

80 g di zucchero

sale q. b.

PER IL RIPIENO

marmellata di albicocche

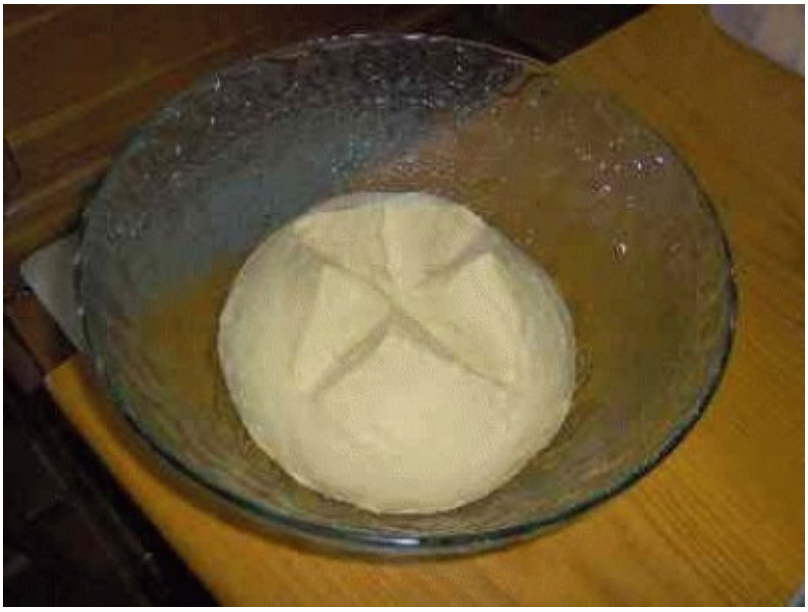
latte.

Preparazione

1 Formare un impasto consistente lavorando gli ingredienti almeno 10 minuti in una

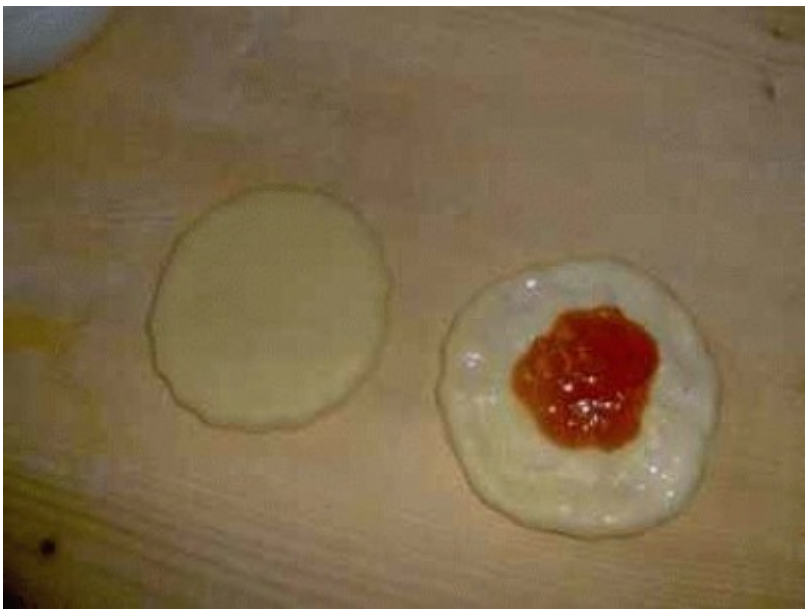
terrina.

Formare 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 (aitutarsi 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 (cosi hanno il tempo di iniziare a lievitare).

Friggere 6 minuti con l'olio a 170°C circa.

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

Note

Ricetta per 25-28 krapfen.