

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Krapfen al forno

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE 45 MINUTI LIEVITAZIONE



Quando a colazione o merenda si ha voglia di qualcosa di buono il krapfen al forno è la soluzione giusta. Sono chiamati anche bomboloni, proprio per la loro forma tonda e in base ai gusti sono farciti come più si piace. Ci sta benissimo ad esempio la marmellata, la crema pasticcera o quella alle nocciole, l'importante è non esagerare perché in cottura potrebbe poi fuoriuscire. Provate questa ricetta che ci è stata lasciata da una nostra amica del forum e provate a rifarli: la vostra casa sarà pervasa da un profumo incredibile.

Se cercate poi altri dolci per la colazione, perché

non provate anche la [torta di mele!](#)

INGREDIENTI

150 g di farina Manitoba

350 g di farina 00

130 g circa di burro

20 g di lievito di birra

80 g di zucchero semolato

2 uova

80 g di acqua

latte quanto basta.

PER LA FARCIA

marmellata

4 tuorli

100 g zucchero

40 g farina

500 ml di latte

una bustina di vanillina.

PREPARAZIONE

1 Preparate il lievitino: in una ciotola mettete il lievito sbriciolato e lo zucchero.



2 Unite la manitoba e l'acqua tiepida e mescolare il tutto fino a formare un panetto.



3 Fate lievitare per 1 ora.



4 Quando il panetto è quasi pronto preparate il secondo impasto.

Setacciate la farina, aggiungete lo zucchero, le uova e metà burro ammorbidito e impastare aggiungendo un po' di latte fino a formare un panetto.



5 A questo punto unite il lievito e lavorate fino a quando l'impasto sarà ben amalgamato.



6 Mettete nuovamente a lievitare l'impasto fino al suo raddoppio.



7 Nel frattempo si può preparare la crema pasticciera per la farcitura: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.



8 Quando la pasta è ben lievitata si prendono dei piccoli pezzi di pasta e si farciscono con la marmellata e con la crema pasticcera.

Procedete così: appiattite leggermente con le mani due pezzi di pasta e mettete sopra una sfoglia un po' di ripieno.



9 Coprite con il secondo disco e chiudete i bordi.



10 Date una forma arrotondata.





- 11** Quando avete fatto tutti i krapfen sciogliete il burro rimasto e tuffateci i krapfen e passarli nel burro, se serve aiutatevi con un pennello.



- 12** Metteteli un po' distanziati sulla placca del forno rivestita di carta forno.



13 Fate lievitare per circa 45 minuti o fino a quando sembra necessario



14 Quando sono ben lievitati cuoceteli in forno caldo 180°C per circa 20 minuti.



15 Spolverizzare con lo zucchero a velo.





CONSIGLIO

Posso diminuire la dose del lievito di birra?

Sì certo, in questo caso allunga i tempi di lievitazione.

All'interno dei krapfen potrei mettere anche della cioccolata?

Sì va benissimo, fai in modo che sia bella soda.

Posso surgelarli da crudi?

Sì puoi anche surgelarli, in modo da scongelarli e metterli in forno al momento giusto.