

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Krapfen alla nutella al forno

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + [14 ORE DI LIEVITAZIONE](#)



INGREDIENTI

200 g di farina
50 g di burro a temperatura ambiente
15 g di lievito di birra
1 uovo
1 tuorlo
50 g di zucchero.

I **krapfen al forno** alla nutella al forno sono ottimi sostituti dei loro simili fritti. Leggeri, morbidi, irresistibili, sono l'ideale per la merenda o la colazione dei bambini, ma anche degli adulti. La ricetta che vi proponiamo ci è stata lasciata da una nostra utente e per la sua semplicità di esecuzione abbiamo deciso di riproporvela. Di certo vi verranno buonissimi e soffici, fateci sapere se vi sono piaciuti.

Se amate fare i dolci fatti in casa, provate anche la ricetta del [mini plumcake](#): buonissimi!

PREPARAZIONE

1 Per fare i krapfen al forno, sciogliete il lievito di birra in un pochino di acqua tiepida, versatelo in 50 grammi di farina, impastare e se necessario aggiungete un poco di acqua tiepida fino ad ottenere una pasta morbida, lasciate riposare sotto un panno pulito per 20 minuti.

Mettere la farina rimasta sopra una spianatoia, unite lo zucchero, mettete nel centro l'uovo, il tuorlo ed il burro a pezzetti.

Impastare bene gli ingredienti, aggiungete nel centro il panetto lievitato e mescolare molto bene fino a quando diventa una pasta omogenea.

Lasciate lievitare sotto un panno pulito per due ore.

Riprendete la pasta e sbatterla sul tagliere, con il matterello stendete bene fino a quando non si ottiene una pasta alta 5 mm.

Con uno stampino rotondo ricavate dei dischi di 8 cm.

Mettete su metà dei dischi della Nutella.



2 Inumidite leggermente i bordi e ricoprite con un altro disco, premete leggermente i bordi.

Trasferite i krafen sopra una placca foderata con carta forno e lasciate lievitare per 12

ore.



3 Infornateli a 180°C per 20 minuti circa.



CONSIGLIO

Si potrebbero fare al cacao?

Certo aggiungi 50 g di cacao amaro all'impasto e sottrai un cucchiaino di farina sul totale.

Quanto tempo restano morbidi?

Restano morbidi anche il giorno dopo, mettili in un contenitore del pane.

Cos'altro potrei mettere come ripieno?

Puoi aggiungere marmellata o crema pasticcera soda.