

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Krapfen (senza uova)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 gr. di farina Manitoba
100 gr. di burro o margarina
100 gr. di zucchero
la scorza grattugiata di 1 limone
1 bustina di vanillina
1 cubetto di lievito di birra
latte.

PREPARAZIONE

1 Mettere la farina a fontana, aggiungere il lievito sciolto in acqua tiepida, la buccia grattugiata, lo zucchero, il burro ammorbidito, la vaniglia e tanto latte quanto ne occorre per ottenere un impasto morbido. Lavorare la pasta bene per circa 15 minuti, coprire e lasciare riposare fino a quando raggiunge il doppio del suo volume, riprendere la pasta, lavorarla di nuovo per altri 5 minuti.

Staccare dei pezzi di pasta e formare una striscia, rinchiuderla e formare delle palline, continuare con il resto della pasta, coprire e lasciare riposare per mezz'ora passato il

tempo schiacciarle leggermente con le mani.

Preparare una pentola alta con abbondante olio e quando è caldo a sufficienza friggere i krafen da ambo le parti, scolare e mettere su carta assorbente, cospargere con zucchero oppure guarnire con crema pasticcera o panna montata.

Provate anche i nostri [krapfen alla Nutella!](#)