

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Il segreto per krapfen perfetti? Scopri la ricetta originale!

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *5/6 H TOTALI DI LIEVITAZIONE*



I **krapfen** sono [dolci fritti](#) soffici e golosi, perfetti per ogni momento della giornata. Scopri la ricetta dei krapfen, da farcire con [crema pasticcera](#), Nutella o confettura.

### INGREDIENTI PER CUCINARE I KRAPPEN

FARINA 420 gr

SALE 1 pizzico

ACQUA 110 gr

UOVA 2

LIEVITO DI BIRRA 12 gr

ZUCCHERO 35 gr

BURRO 35 gr

AROMA ALL'ARANCIA 1 cucchiaino da tè

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

### COME FARE I KRAPPEN

**1** Per preparare i krapfen, comincia versando nella ciotola della planetaria la farina, un

pizzico di sale, le uova, l'acqua e lievito di birra.

Lascia impastare con il gancio fino a ottenere un impasto ben formato.





**2** Ora aggiungi l'aroma di arancia, l'aroma di vaniglia, metà dello zucchero e metà del burro. Lascia impastare fino ad assorbimento.

Aggiungi il restante zucchero e il restante burro e lascia impastare. Una volta che l'ultimo burro è completamente assorbito e l'impasto risulta ben impastato e morbido, trasferisci

l'impasto sul banco di lavoro.





- 3 Lavora l'impasto brevemente con le mani poi pirlalo e mettilo in una ciotola leggermente imburata. Copri con un coperchio o della pellicola e lascia lievitare fino al triplicare del volume. Ci vorranno circa 3 ore.





- 4 Una volta che l'impasto è lievitato, trasferito sul banco e dopo averlo appiattito leggermente con le mani, stendilo con un matterello fino ad uno spessore di circa 1 cm. Dai una serie di pieghe a tre e continua a stendere con il matterello senza aggiungere farina, fino ad uno spessore di circa un centimetro.







**5** Stacca per bene l'impasto dal tavolo, in modo che al taglio non si ritiri, poi con un coppa pasta da 9 cm, stampa i dischi. Disponi dischi ben distanziati su un canovaccio leggermente infarinato.

I ritagli di impasto ripiegali senza reimpastarli, stendili di nuovo e ricava gli ultimi dischi. Copri con un canovaccio e lascia lievitare fino al triplicare del volume. Basteranno circa 2 h.



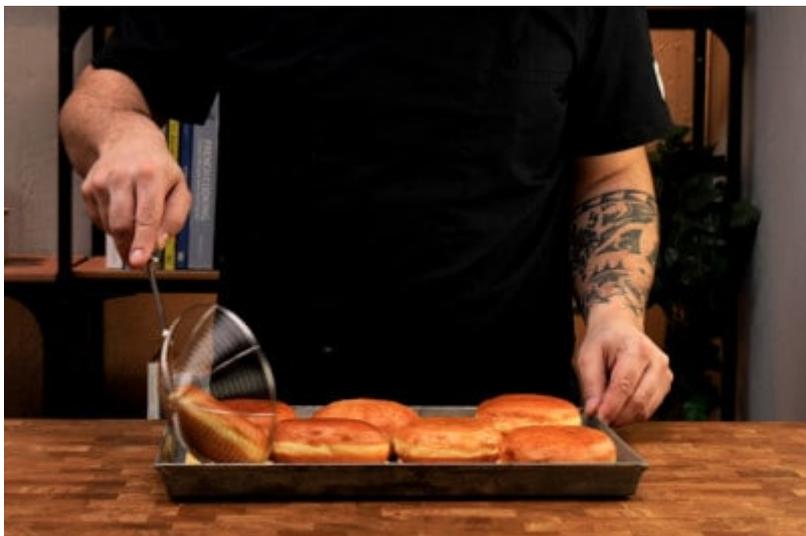


**6** Aiutandoti sollevando il canovaccio, ribalta il disco lievitato sulla mano e mettilo a friggere in olio caldo a circa 160 gradi, lasciando sopra la parte che prima era a contatto con il canovaccio infarinato.

Lascia cuocere per 1 minuto e poi gira il krapfen in modo da far cuocere un altro minuto anche dall'altro lato.

Scola i krapfen su carta gialla e lasciali raffreddare brevemente.





**7** Se vuoi una parte li puoi congelare così come sono, per usarli in futuro.

I krapfen che consumi adesso, invece, mettili in una ciotola con dello zucchero semolato in modo da coprirli completamente.



## KRAPFEN: SOFFICI E GOLOSI, IL DOLCE FRITTO CHE CONQUISTA TUTTI

I **krapfen** sono dolci fritti di origine austriaca, simili ai [bomboloni italiani](#), ma con alcune caratteristiche distintive. Soffici e golosi, sono perfetti per la colazione o la merenda e possono essere farciti con **crema pasticcera**, **Nutella** o **confettura di albicocche**. La loro preparazione richiede qualche ora per la lievitazione, ma il risultato vale assolutamente l'attesa!

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Lievitazione perfetta:** Lascia lievitare fino a triplicare il volume per ottenere krapfen soffici.

**Temperatura dell'olio:** Friggi i krapfen a 160°C per garantire una doratura uniforme.

**Riduzione dello spreco:** Puoi congelare i krapfen non farciti e riscaldarli al bisogno.

**Varianti:** Usa lo stesso impasto per preparare delle ciambelle dolci fritte.

## COME CONSERVARE I KRAPPEN

I krapfen si gustano al meglio appena fatti, ma possono essere conservati in un contenitore ermetico per 24 ore. Se vuoi congelarli, fallo prima della farcitura e scaldali leggermente prima di servirli.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Bomboloni al forno: soffici e ripieni, una vera delizia.

Chiacchiere di Carnevale: croccanti e leggere, perfette per il periodo festivo.

Frittelle di mele: dorate e aromatiche, ideali per una merenda speciale.

Zeppole di San Giuseppe: ripiene di crema pasticcera, un classico irresistibile.

Ciambelle fritte: morbide e zuccherate, perfette per la colazione.

Pancakes soffici: un'alternativa golosa per iniziare la giornata.