

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tropfkrapfen (Frittelle a goccia)

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

¼ tazza di burro fuso  
1 tazza di zucchero  
2 grossi rossi d'uovo sbattuti  
1 grosso uovo intero sbattuto  
4 tazze di farina  
2 cucchiaini di polvere lievitante  
¼ cucchiaino di noce moscata  
½ cucchiaino di baking soda  
¾ tazza di burro o latte inacidito  
zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

**1** Rendere il burro cremoso mescolandolo con lo zucchero. Incorporare le uova e l'uovo intero; mescolare.

In una ciotola separata, setacciare tutti gli ingredienti secchi tranne lo zucchero a velo; aggiungerli al preparato cremoso, alternando con il latte di burro. Mescolare per

amalgamare tutti gli ingredienti.

Cuocere versando dei cucchiaini di impasto nel grasso a 190°C. Friggerne poche alla volta per mantenere costante la temperatura del grasso costante. Far indorare su entrambi i lati.

Lasciar scolare su dei tovagliolini di carta; cospargere con lo zucchero a velo.