

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bomboloni al forno soffici e ripieni

LUOGO: **Europa / Austria**

DOSI PER: **8 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **4 ORE DI LIEVITAZIONE**



Vuoi preparare dei **dolci** soffici e leggeri? Prova i **Krapfen al forno**, la variante senza frittura dei classici **bomboloni**. Una ricetta facile che conquisterà tutti con il suo **ripieno goloso**.

INGREDIENTI PER FARE I KRAPPEN AL FORNO

FARINA MANITOBA 400 gr

LATTE tiepido - 250 gr

ZUCCHERO 70 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 7 gr

BURRO 60 gr

UOVO 1

CONFETTURA DI ALBICOCHE

COME FARE I BOMBOLONI AL FORNO

- 1 In una ciotola, mescola il latte tiepido con il lievito di birra e un cucchiaio di zucchero fino a scioglierlo.





2 Aggiungi l'uovo sbattuto e il burro sciolto, mescolando bene.



3 Aggiungi la farina Manitoba e impasta fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.





4 Coprilo con pellicola trasparente e lascialo lievitare per circa 4 ore, finché triplica di volume. Trasferisci l'impasto su un piano infarinato





- 5 stendilo con il mattarello lasciando uno spessore spesso e ricava dei dischetti con un coppapasta da 6 cm. Impasta di nuovo gli avanzi e ripeti l'operazione.





6 Disponi i dischetti su una teglia con carta forno e cuoci in forno statico a 180°C per 20 minuti. Lasciali raffreddare completamente.



7 Farcisci i krapfen con confettura di albicocche o con il ripieno che preferisci.





KRAPFEN AL FORNO: UNA VERSIONE LEGGERA E GOLOSA!

I Krapfen al forno, noti anche come **bomboloni leggeri**, sono la soluzione perfetta per chi desidera una **versione meno calorica** di questo classico dolce fritto. **Morbidi e profumati**, si prestano a essere farciti con marmellata, crema pasticcera o altre golosità. Con questa **ricetta**, scoprirai come ottenere un **risultato soffice e irresistibile**, perfetto per la colazione o una

pausa dolce.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un aroma più intenso, aggiungi scorza di limone o arancia grattugiata all'impasto.

Utilizza la planetaria per un impasto omogeneo e meno faticoso.

Gli avanzi di impasto possono essere rimpastati e riutilizzati senza sprechi.

Conserva i Krapfen in un sacchetto per alimenti per mantenerli freschi più a lungo, oppure congelali già farciti o vuoti.

COME CONSERVARE I KRAPPEN AL FORNO

Conserva i Krapfen al forno in un sacchetto per alimenti ben chiuso per massimo due giorni. Se preferisci, puoi congelarli, sia vuoti che farciti, per avere sempre a disposizione una dolce coccola.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Brioche col tupper: un dolce siciliano morbido e ricco per i più golosi.

Ravioli di carnevale al forno: fragranti e ripieni, per iniziare la giornata con energia.

Torta di rose: una delizia soffice e scenografica.

Ciambellone di Pasqua: profumato e irresistibile per le prossime festività di primavera.

Pretzel dolci: tradizione trentina per un dolce al forno delizioso.