

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Krapfen alla Nutella: il dolce soffice e goloso per ogni occasione

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 13 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 6 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 3 ORE PER LA LIEVITAZIONE



Golosi e morbidi, i **Krapfen alla Nutella** sono il dolce perfetto per il **Carnevale** e per ogni momento speciale della giornata.

INGREDIENTI

FARINA 00 420 gr
LATTE INTERO 130 gr
BURRO MORBIDO 80 gr
ZUCCHERO 35 gr
UOVA 2 uova medie - 100 gr
TUORLI D'UOVO 2 tuorli medi - 30 gr
LIEVITO DI BIRRA FRESCO 12 gr
SALE 2 gr
OLIO DI ARACHIDI per friggere - 1 l
NUTELLA® per farcire - 400 gr
ZUCCHERO A VELO

COME FARE I KRAPPEN ALLA NUTELLA

- 1 Ecco come preparare i krapfen alla Nutella, noi abbiamo usato una planetaria, ma se non la possiedi puoi tranquillamente impastare a mano, alla vecchia maniera. Nella ciotola della planetaria, inserisci il lievito di birra sbriciolato e unisci il latte. Incorpora 170 g di farina e lavora gli ingredienti, brevemente, con la frusta K o a foglia.





2 Unisci lo zucchero, le uova intere e i tuorli e impasta a bassa velocità.



- 3** Inizia ad aggiungere il resto della farina, 2 cucchiaini alla volta, fino a quando l'impasto sarà incordato e si staccherà dalle pareti della planetaria. Tieni 2 cucchiaini di farina per la fase successiva.



- 4 Alza la velocità della planetaria e unisci il burro morbido a pezzetti, qualche pezzettino alla volta, attendendo che venga incorporato prima di aggiungerne ancora. Con gli ultimi pezzi di burro unisci anche il sale e i 2 cucchiaini di farina tenuti da parte.





- 5** Quando l'impasto sarà liscio e omogeneo, togli la frusta e inserisci il gancio per impastare. Lavora l'impasto per 10 minuti.





6 Una volta pronto, preleva l'impasto e adagialo in una ciotola leggermente unta di olio,

copri con pellicola trasparente e lascia lievitare nel forno spento, con luce accesa, per 2 ore.



- 7** Trascorso il tempo, dividi l'impasto dei Krapfen alla Nutella in 13 pezzi da 60 grammi e forma delle palline, facendole roteare tra il palmo della mano e il piano di lavoro.





- 8 Adagia man mano le palline di impasto su due teglie ricoperte di carta forno, copri con un panno pulito e fai lievitare nel forno spento con luce accesa per 1 ora.





9 Successivamente, riprendi la teglia e taglia la carta da forno in quadrati attorno al Krapfen.



- 10 In un tegame dai bordi alti, scalda l'olio per la frittura fino alla temperatura di 170°C. Friggi nell'olio 3 palline alla volta, prelevandole con la carta da forno sottostante, che si staccherà con facilità nell'olio. Fai cuocere per 3 minuti con la superficie immersa nell'olio e con il tegame coperto. Togli il coperchio, gira i Krapfen dall'altro lato e prosegui la cottura per altri 3 minuti, a tegame scoperto.





- 11** Una volta che i krapfen sono pronti, scolali e adagiali su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Prosegui allo stesso modo con il resto delle palline.



- 12** Ammorbidisci leggermente la Nutella a bagnomaria, o nel microonde, per 30 secondi e adagiala in una sac-à-poche con beccuccio lungo, da farcitura.



- 13** Buca il lato del krapfen e spremici dentro la Nutella. Saranno sufficienti sui 20-25 g di farcitura.



14

I Krapfen alla Nutella sono pronti! Spolverali di zucchero a velo prima di servirli!



KRAPFEN ALLA NUTELLA FATTI IN CASA: RICETTA GOLOSA

I **Krapfen alla Nutella** sono dolci tipici dell'Europa centrale, noti in Italia anche come [bomboloni](#). Queste soffici palline di pasta lievitata vengono fritte e farcite con Nutella per un risultato goloso e irresistibile. Perfetti per **Carnevale**, colazioni e merende speciali, i Krapfen sono semplici da preparare, ma richiedono un po' di pazienza per la lievitazione. Con la nostra ricetta dettagliata, potrai ottenere dei Krapfen soffici, ben dorati e con un ripieno cremoso che conquisterà grandi e piccini!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un impasto ancora più soffice, usa latte intero a temperatura ambiente e non saltare i tempi di

lievitazione.

Se avanza dell'impasto, puoi congelarlo prima della seconda lievitazione e usarlo in un secondo momento.

Per una versione più leggera, puoi cuocere i Krapfen in forno a 180°C per circa 15-18 minuti.

Se non hai una sac à poche con beccuccio lungo, puoi tagliare i Krapfen a metà e spalmarci dentro la Nutella.

COME CONSERVARE I KRAPFEN ALLA NUTELLA

I **Krapfen alla Nutella** si conservano a temperatura ambiente per 1 giorno, in un sacchetto di plastica alimentare. Puoi congelarli dopo la cottura oppure prima della seconda lievitazione. Se congelati da crudi, lasciali scongelare e lievitare prima di friggerli o cuocerli al forno.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Bignè di San Giuseppe: dolci fritti ripieni di crema pasticciera.

Frittelle di riso: morbide e profumate, perfette per il Carnevale.

Chiacchiere croccanti: leggere e friabili, il classico dolce di Carnevale.

Strauben del Trentino: frittelle tirolesi a forma di spirale.

Frittelle di mele e uvetta: perfette per una merenda golosa.

Donuts fatti in casa: la versione americana dei Krapfen, glassata e colorata.