

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crafuns mori Kniekichl

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

500 g di farina  
1 bicchiere di latte  
30 g di lievito naturale  
1/2 cucchiaino di zucchero  
3 tuorli d'uovo  
50 g di burro fuso  
la scorza di 1/2 limone  
2 bicchieri di latte circa  
grasso per friggere  
marmellata di mirtilli rossi

### PREPARAZIONE

**1** Mescolare il latte, il lievito e lo zucchero e porre questo composto in un luogo caldo a lievitare.

Satacciare la farina in una terrina, fare un incavo e versarvi il composto di latte, lievito e

zucchero precedentemente preparato. Mescolare il composto con un po di farina e lasciare nuovamente lievitare. Unire quindi i tuorli, il burro rafreddato, la scorza di limone ed una parte del latte, mescolare bene e poi mescolare con un cucchiaio di legno finché la pasta incomincia a fare delle bolle e si stacca dal bordo della terrina. Se necessario aggiungere ogni tanto un po di latte. La pasta non deve essere troppo dura. Coprire e fare lievitare.

Porre poi la pasta su un piano di lavoro infarinato e dividerla con il coltello a pezzi regolari. Con i pezzi di pasta formare delle piccole palle, coprirle con un canovaccio e lasciarle ancora lievitare. Scaldare l'olio.

Prendere in mano le singole palle di pasta, tirarle a cerchio in modo che al esterno si formi un orlo ingrossato. Friggere le frittelle nell'olio bollente. Durante la frittura continuare a versare il grasso bollente con un mestolo su ogni frittella, finche si forma una bella cupola. Scolare le vaschette così ottenute, porle a rovescio su un piatto e riempire l'incavo con marmellata di mirtilli rossi. Cospargere di zucchero a velo.

Cucina ladina

NOTE