

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Graffe senza patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



Le **graaffe** sono tipiche **frittelle dolci napoletane**, tradizionalmente consumate durante il [Carnevale](#).

Le graffe sono soffici **ciambelle fritte a base di farina uova e zucchero**, le vere graffe napoletane non contengono le patate nell'impasto come invece le prevedono una variante della ricetta, sempre di origine campana.

Le graffe hanno origini antiche e la versione napoletana potrebbe derivare dai [krapfen](#), dolci fritti diffusi durante la dominazione austriaca in Italia, infatti il loro sapore e la consistenza ricordano molto questi deliziosi [bomboloni fritti e ripieni](#)

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

BURRO 25 gr

ACQUA 17 gr

ZUCCHERO 17 gr

LIEVITO DI BIRRA 6 gr

UOVA 1

SALE 2 gr

VANILLINA 1 bustina

AROMA ALLA CANNELLA o cannella in
polvere - 3 gocce

LIMONE scorza - 1

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare queste deliziose graffe di carnevale, oppure guarda queste altre proposte che potrebbero piacerti:

[Castagnole](#)

[Bugnes](#)

[Frittelle di carnevale](#)

[Strauben](#)

[Chiacchiere al forno](#)

PREPARAZIONE

- 1 Quando vuoi preparare le graffe, riunisci nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio ad uncino la farina ed il burro possibilmente ammorbidito a temperatura ambiente.





- 2 Aggiungi lo zucchero, la cannella, la vanillina, la scorza di limone ed il sale, quindi aziona la macchina per miscelare gli ingredienti.



- 3 Unisci ora il lievito di birra, aziona la macchina e incorpora anche l'uovo e l'acqua sempre con la macchina in funzione.



- 4 Vedrai che a questo punto si inizierà a formare un impasto morbido ma non appiccicoso; qualora risultasse troppo sodo aggiungi un altro po' d'acqua.

Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e impastalo a mano per un altro po'.



- 5 Metti la palla d'impasto a lievitare in una ciotola infarinata e coperta con uno strofinaccio.



- 6 Dopo circa 2 ore riprendi l'impasto che avrà duplicato il suo volume iniziale e dividilo in porzioni uguali con le quali formerete le palline.





- 7 Realizza un buco nel centro di ciascuna pallina, adagia le ciambelle su di una teglia foderata con carta forno e lasciale lievitare di nuovo per circa un'ora.



- 8 Scalda abbondante olio di semi per la frittura e tuffaci le graffe, poche alla volta. Lascia friggere i dolci fino a che risultino ben dorati girandoli ogni tanto.



- 9 Una volta fritte, scola le frappe e adagiale su fogli di carta assorbente per asciugarle dall'olio in eccesso. Prima di servirle passa le graffe nello zucchero semolato.



- 10 Gusta le graffe appena fatte anche se si conservano morbide anche dopo qualche ora.