

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Krapfen al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



Il classico krapfen rivisitato in chiave più "leggera" visto che è cotto in forno, è più "elegante" visto che è ricoperto di candida glassa, per un Carnevale più light ma senza rinunciare al gusto!

PER LA FARCIA - CREMA PASTICCERA

LATTE INTERO 500 ml

TUORLO D'UOVO 4

MAIZENA 40 gr

ZUCCHERO 150 gr

VANILLINA 1 bustina

SCORZA DI LIMONE pezzetto - 1

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, lo zucchero ed il lievito sbriciolato avendo l'accortezza di posizionare lo zucchero da un lato ed il lievito dall'altro, altrimenti lo zucchero potrebbe rovinare il lievito.



- 2 Azionate l'impastatrice e unite le uova sbattute, poche per volta in modo tale che l'impasto possa assorbirle gradualmente ed iniziare a prendere forza. Una volta assorbite tutte le uova, incorporate il latte.



3 Fate ammorbidire il burro al microonde.

Non appena il composto nell'impastatrice si sarà ben incordato ossia abbia preso forza e consistenza, unite il burro ammorbidito poco per volta.



4 Unite, a questo punto, gli aromi ovvero le scorze di agrumi grattugiate e la vaniglia.



5 Unite, solo alla fine, il sale.



6 A questo punto prelevate l'impasto dalla ciotola facendolo ricadere su di una spianatoia leggermente infarinata.

Date forza all'impasto facendolo girare in senso orario e tirando l'impasto nella parte sottostante, in questo modo formerete una bella palla tesa e liscia.



7 Riponete l'impasto in frigorifero per circa 1 ora.

Riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello fino a raggiungere uno spessore di 3 cm.



- 8 Coppate dall'impasto steso dei krapfen di circa 8 cm di diametro con un coppapasta adeguato.



- 9 Potrete raccogliere i ritagli, impastarli velocemente e ricavare altri krapfen.

Riponete i krapfen in una teglia foderata di carta forno, copriteli con la pellicola trasparente e metteteli a lievitare in un posto caldo per circa 2 ore.



10 Nel frattempo realizzate la crema pasticcera come da ricetta (la ricetta la trovate cliccando sul link nella lista degli ingredienti).

Raccogliete la crema pasticcera in una sac à poche dotata di bocchetta a siringa se l'avete oppure con una bocchetta piuttosto piccola.

Trascorse le due ore infornate i krapfen a 180°C per 20 minuti o fino a quando saranno ben colorati in superficie.

Durante la cottura, preparate la glassa miscelando semplicemente lo zucchero a velo con il succo di limone fino ad ottenere un composto lucido e liscio.



11 Una volta cotti, fate raffreddare i krapfen, quindi farciteli con la crema pasticcera.



12 Quando li avrete farciti tutti, passateli nella glassa cosicchè la parte superiore ne sia ben ricoperta.



13 Servite i krapfen quando la glassa si sarà sufficientemente indurita.