

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Krapfen al forno

di: *Manu63*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE 45 MINUTI LIEVITAZIONE



Quando a colazione o merenda si ha voglia di qualcosa di buono il krapfen al forno è la soluzione giusta. Sono chiamati anche bomboloni, proprio per la loro forma tonda e in base ai gusti sono farciti come più si piace. Ci sta benissimo ad esempio la marmellata, la crema pasticcera o quella alle nocciole, l'importante è non esagerare perché in cottura potrebbe poi fuoriuscire. Provate questa ricetta che ci è stata lasciata da una nostra amica del forum e provate a rifarli: la vostra casa sarà pervasa da un profumo incredibile.

Se cercate poi altri dolci per la colazione, perché non provate anche la [torta di mele!](#)

INGREDIENTI

150 g di farina Manitoba
350 g di farina 00
130 g circa di burro
20 g di lievito di birra
80 g di zucchero semolato
2 uova
80 g di acqua
latte quanto basta.

PER LA FARCIA

marmellata
4 tuorli
100 g zucchero
40 g farina
500 ml di latte
una bustina di vanillina.

PREPARAZIONE

1 Preparate il lievito: in una ciotola mettete il lievito sbriciolato e lo zucchero.



2 Unite la manitoba e l'acqua tiepida e mescolare il tutto fino a formare un panetto.



3 Fate lievitare per 1 ora.



4 Quando il panetto è quasi pronto preparate il secondo impasto.

Setacciate la farina, aggiungete lo zucchero, le uova e metà burro ammorbidito e impastare aggiungendo un po' di latte fino a formare un panetto.



5 A questo punto unite il lievito e lavorate fino a quando l'impasto sarà ben amalgamato.



6 Mettete nuovamente a lievitare l'impasto fino al suo raddoppio.



7 Nel frattempo si può preparare la crema pasticciera per la farcitura: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e

zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

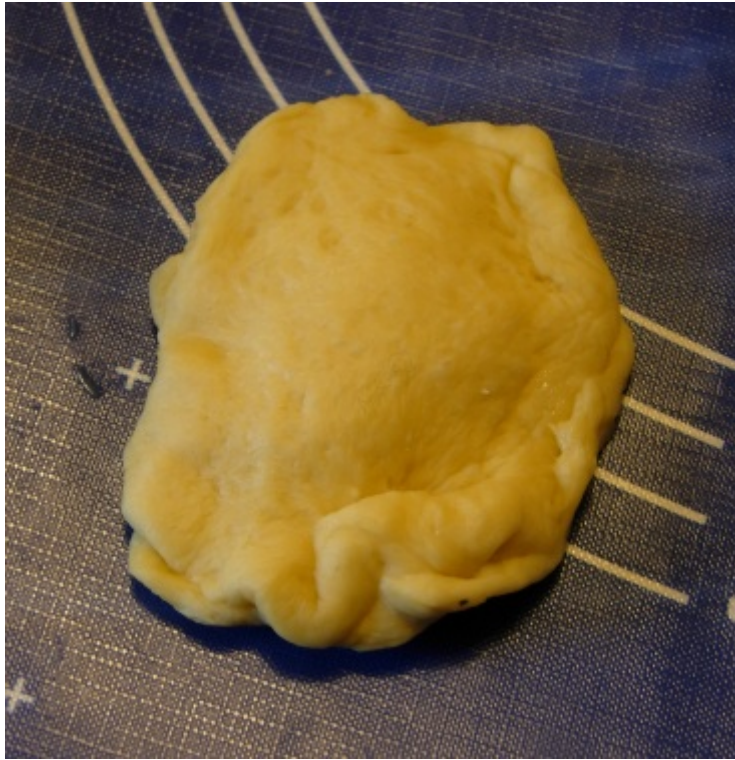


8 Quando la pasta è ben lievitata si prendono dei piccoli pezzi di pasta e si farciscono con la marmellata e con la crema pasticcera.

Procedete così: appiattite leggermente con le mani due pezzi di pasta e mettete sopra una sfoglia un po' di ripieno.



9 Coprite con il secondo disco e chiudete i bordi.



10 Date una forma arrotondata.





- 11 Quando avete fatto tutti i krapfen sciogliete il burro rimasto e tuffateci i krapfen e passarli nel burro, se serve aiutatevi con un pennello.



- 12 Metteteli un po' distanziati sulla placca del forno rivestita di carta forno.



13 Fate lievitare per circa 45 minuti o fino a quando sembra necessario



14 Quando sono ben lievitati cuoceteli in forno caldo 180°C per circa 20 minuti.



15 Spolverizzare con lo zucchero a velo.





CONSIGLIO