

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Krapfen alla nutella al forno

di: *talisman*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **14 ORE DI LIEVITAZIONE**



I **krapfen al forno** alla nutella al forno sono ottimi sostituti dei loro simili fritti. Leggeri, morbidi, irresistibili, sono l'ideale per la merenda o la colazione dei bambini, ma anche degli adulti. La ricetta che vi proponiamo ci è stata lasciata da una nostra utente e per la sua semplicità di esecuzione abbiamo deciso di riproporvela. Di certo vi verranno buonissimi e soffici, fateci sapere se vi sono piaciuti.

Se amate fare i dolci fatti in casa, provate anche la ricetta del [mini plumcake](#): buonissimi!

INGREDIENTI

200 g di farina
50 g di burro a temperatura ambiente
15 g di lievito di birra
1 uovo
1 tuorlo
50 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Per fare i krapfen al forno, sciogliete il lievito di birra in un pochino di acqua tiepida, versatelo in 50 grammi di farina, impastare e se necessario aggiungete un poco di acqua tiepida fino ad ottenere una pasta morbida, lasciate riposare sotto un panno pulito per 20 minuti.

Mettere la farina rimasta sopra una spianatoia, unite lo zucchero, mettete nel centro l'uovo, il tuorlo ed il burro a pezzetti.

Impastare bene gli ingredienti, aggiungete nel centro il panetto lievitato e mescolare molto bene fino a quando diventa una pasta omogenea.

Lasciate lievitare sotto un panno pulito per due ore.

Riprendete la pasta e sbatterla sul tagliere, con il matterello stendete bene fino a quando non si ottiene una pasta alta 5 mm.

Con uno stampino rotondo ricavate dei dischi di 8 cm.

Mettete su metà dei dischi della Nutella.



2 Inumidite leggermente i bordi e ricoprite con un altro disco, premete leggermente i bordi.

Trasferite i krafen sopra una placca foderata con carta forno e lasciate lievitare per 12 ore.



3 Infornateli a 180°C per 20 minuti circa.



CONSIGLIO