

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Krapfen

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Trentino-Alto Adige**

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



INGREDIENTI

250 g di farina bianca
50 g di burro
25 g di zucchero
un uovo intero più due tuorli
10 g di lievito di birra
25 g di latte
un pizzico di sale e la buccia grattugiata di un limone.

PREPARAZIONE

- 1 Si prende un quarto circa della farina e la si incorpora al lievito sciolto in acqua tiepida allo scopo di farne un panetto soffice e di farlo successivamente lievitare fino a che avrà preso il doppio della dimensione iniziale. Si mette quindi il burro in una terrina e lo si lavora sino a ridurlo come una crema. Si aggiungono lo zucchero, il sale, la buccia di limone, la farina e le uova.

Al termine, il latte, in modo da ottenere un impasto molto leggero. Si unisce il panetto lievitato, s'impasta molto bene e si lascia il tutto, coperto con un panno, in un posto tiepido a lievitare.

La parte finale di questa ricetta prevede che l'impasto venga steso con il mattarello poi tagliato a dischi con un bicchiere infarinato e inoltre che la circonferenza di tali dischi sia bagnata con il latte e che al centro della metà degli stessi venga messo un cucchiaino di marmellata. Si coprono i dischi con la marmellata con quelli senza e si preme leggermente sui bordi.

I Krapfen vanno lasciati lievitare coprendoli con un panno ed infine fritti, un po' alla volta, nell'olio caldo (non caldissimo). Prima di consumarli si rotolano nello zucchero a velo.