



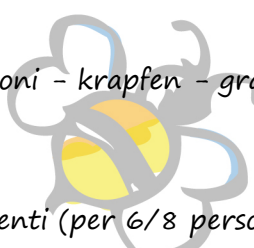
Krapfen - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa



eCucinando.it



bomboloni - krapfen - graffe - dolci fritti



Ingredienti (per 6/8 persone):

500 gr. di farina
30 gr. di lievito di birra
80 gr. di burro
40 gr. di zucchero semolato
2 dl. di latte
4 tuorli
2 albumi
1 bustina di vanillina
conserva di albicocche
zucchero a velo
olio di semi di arachidi
sale

Sciogliete il lievito sbriciolandolo in mezzo bicchiere di latte tiepido assieme ad un cucchiaino di farina e uno di zucchero. Coprite con pellicola e tenete il composto in luogo tiepido finchè non raddoppia il suo volume. Con il resto della farina fate la fontana e mettetevi al centro il lievito fermentato, il latte rimasto, il burro fuso, i tuorli, un albume, un pizzico di sale, la vanillina e lo zucchero rimasto. Impastate gli ingredienti e lavorate energicamente e a lungo la pasta finchè si staccherà dalla spianatoia. Formate una palla, copritela con un telo di lana e fate lievitare in luogo tiepido per un paio d'ore o finchè raddoppia il suo volume. Schiacciate la pasta al centro e ripiegate 3/4 volte. Stendetela ad uno spessore di 1-2 cm e fate tanti dischi con un tagliapasta o un bicchiere come ho fatto io. Bagnate il bordo con l'albume e mettete al centro marmellata di albicocche o quello che volete. Chiudete ogni disco con un altro dischetto e fate riposare per 30 minuti circa. Friggete in abbondante olio caldo, lasciate dorare e scolate su carta assorbente. Non appena freddi, spolverizzate con zucchero a velo.



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it