

KRAPFEN

Ingredienti

- farina (200gr)
- sale
- 1 lievito di birra
- burro (60gr)
- zucchero (30gr)
- 3 tuorli d'uovo
- panna liquida (150ml)

Come si prepara

Sciogliere il lievito in qualche cucchiaino di panna liquida, appena appena tiepida.

Stemperare la farina nel lievito, aggiungendo a filo la restante panna liquida.

Aggiungere uno alla volta, i tuorli aspettando, tra l'uno e l'altro, che siano stati ben assorbiti dall'impasto.

Aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale e il burro lasciato ammorbidire.

Lavorare con cura l'impasto fino a che sarà ben elastico.

Far lievitare l'impasto in luogo tiepido fino a che avrà raddoppiato il suo volume quindi rilavorare la pasta per qualche minuto.

Formare delle ciambelle o dei bombolotti, disporle su un piano di marmo leggermente infarinato e farle lievitare nuovamente, coperte con un telo.

Friggere in abbondante olio di semi, scolarle bene su carta assorbente e spolverizzarle di zucchero.

Difficoltà: 3

Tempo: 120

Tabella nutrizionale



Valore energetico

392 kcal
1641 kJ

Tags

cucina dal mondo, fritti, dolci fritti, colazione, carnevale, bignè, Ciambelle, Krapfen, bombolotti

