

DOLCI E DESSERT

Faschingskrapfen

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 8 persone

Farina bianca 00	550 g
Latte	250 g
Burro	50 g
Lievito di birra freschissimo	30 g
Tuorli d'uovo	4
Zucchero semolato	2 cucchiaini
Zucchero a velo	
Olio per friggere	
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 26 krapfen. Versate 500 g di farina in una larga ciotola, formate una fossetta al centro e sbriciolatevi il lievito di birra insieme ad un cucchiaino di zucchero semolato; unite quindi lentamente il latte formando una pastella molto morbida con circa la metà della farina, lasciando questo composto di lievito circondato dalla restante farina.
- 2 Coprite la ciotola con un telo e mettetela in luogo tiepido per circa un'ora; unite all'impasto lievitato un pizzico di sale, il burro fuso e tiepido, i 4 tuorli, due cucchiaini di zucchero semolato e la farina che lo circonda.
- 3 Lavoratelo con energia finché la pasta si staccherà dalle mani e dalla ciotola: formate allora 26 palline uguali che disporrete fra due teli. e fatele lievitare per almeno 2 ore.
- 4 Friggetele in olio caldo, ma non troppo affinché la pasta possa cuocere perfettamente anche all'interno: sgocciolate i Krapfen e posateli su carta bianca da cucina così che assorba l'unto. Cospargeteli con zucchero a velo e serviteli tiepidi.