



ilricettariodibianca.com

Krapfen

Ingredienti

g. 500 farina 00

g. 25 lievito di birra

g. 100 burro

g 50 zucchero semolato

g. 10 miele

g 250 latte

g 100 tuorlo

olio di semi di arachide (per friggere) q.b.

zucchero semolato per ricoprirli q.b.

Setacciare la farina.

Aggiungere alla farina il lievito di birra sbriciolato. Unire il latte e il tuorlo impastando fino a che il composto non diventa elastico.

Aggiungere in sequenza, zucchero e miele continuando ad impastare.

Alla fine incorporare il burro ammorbidito.

Quando l'impasto avrà ripreso consistenza lasciarlo lievitare sino al raddoppio.

Riprendere l'impasto formando palline da 25 g cad. , lasciarle nuovamente lievitare fino a raddoppiare il volume.

Scaldare l'olio a una temperatura di 170°, immergervi i krafen fino a che non assumeranno un colore dorato.

Scolarli togliendo l'olio in eccesso e rotolarli nello zucchero semolato.