



Krapfen farciti



DOLCETTI



MEDIA



60 MINUTI



CIRCA 15
PORZIONI

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- 200 g farina 00
- 200 g farina manitoba
- 1 busta di [Lievito di birra con pasta madre disidratata per Dolci Lievitati PANEANGELI](#)
- 50 g zucchero
- 2 cucchiaini [Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI](#)
- 1 fialetta di [Aroma Limone PANEANGELI](#)
- 3 uova
- 75 ml latte tiepido
- 1 cucchiaino raso di sale
- 75 g burro morbido

PER FRIGGERE

- olio di semi di arachide

PER FARCIRE E DECORARE

- 1 busta di Preparato per [Crema al Cioccolato PANEANGELI](#)
- 1 busta di [Crema Pasticcera PANEANGELI](#)
- 300 ml latte per la crema pasticcera
- 250 ml latte per la crema al cioccolato [Zucchero al Velo PANEANGELI](#)

Preparazione

1. Setaccia la farina in una terrina larga e mescolaci il Lievito di Birra per Dolci Lievitati PANEANGELI.
2. Al centro del mucchio pratica una buca e versaci zucchero, 2 cucchiaini di estratto di vaniglia, l'aroma e le uova.
3. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta aggiungendo un poco per volta il latte tiepido ed il sale.
4. Incorpora il burro morbido all' impasto.
5. Lavora l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.
6. Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprilo, chiudendo ermeticamente con pellicola alimentare e ponilo a lievitare in luogo tiepido fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).
7. Stendi l'impasto in una sfoglia dello spessore di 1 cm e con uno stampino rotondo del diametro di 7 cm, ritaglia dei dischi.
8. Rimpasta i ritagli e continua fino all' esaurimento dell'impasto.
9. Poni i dischi su dei pezzi di carta forno e lascia lievitare nuovamente per 45 minuti circa.
10. Friggi i krapfen in abbondante olio bollente (175-180°C), mantenendo la temperatura costante durante la cottura.
11. Gira i krapfen in modo che diventino dorati su entrambi i lati, quindi togliili dall'olio e lasciali sgocciolare su carta assorbente.
12. Prepara la crema desiderata (pasticcera o cioccolato) con il latte (300 ml per la pasticcera, 250 ml per la crema cioccolato) seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
13. Prima che i krapfen siano completamente freddi, farciscili con la crema.
14. Lascia raffreddare e completa decorando con lo zucchero al velo.
15. Conserva gli eventuali krapfen in frigorifero e consumali entro 24 ore.

2020 © PANEANGELI cameo s.p.a.
p.iva 00638480988