



Bimby: Krapfen - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingredienti: (x 35 krapfen)

700 gr.di farina, 100 gr.di burro morbido, 50 gr.di lievito di birra, 250 gr.di latte, 5 tuorli d'uovo, 50 gr.di zucchero, scorza di 1 limone grattugiata, marmellata a piacere, sale e zucchero a velo q.b., olio per friggere

Preparazione:

Inserire nel boccale latte, lievito di birra e scorza di limone: 15 sec.40°C vel.4. Aggiungere uova, zucchero, burro e sale: 15 sec.vel.4. Inserire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, la farina: 30 sec.vel.6 e 2 min.vel.Spiga. Stendere la pasta di uno spessore di 1/2 cm. e formare con un bicchiere tanti dischi. Mettere sulla metà dei dischi un cucchiaino di marmellata, ricoprirli con i dischi rimasti e chiudere bene i bordi. Lasciare lievitare i krapfen in ambiente caldo fino a quando avranno raddoppiato il loro volume. Friggerli in abbondante olio caldo. Passarli su carta assorbente, disporli in caldo. Passarli su carta assorbente, disporli in un vassoio e quando si saranno raffreddati, spolverizzarli con zucchero a velo.

eCucinando.it