

LA RICETTA

Krapfen tipici di Frisinga

CULTURA

30_01_2023



Ingredienti per 6 persone

1 vasetto di marmellata di lamponi

450 g di farina

80 g di zucchero semolato

1 bustina di lievito in polvere

170 g di burro
5 uova
15 cl di latte
1/2 cucchiaino di sale
1 litro d'olio di semi d'uva

Preparazione

Togliere il burro dal frigorifero 30 minuti prima dell'uso.

Scaldare il latte.

Mettere in una ciotola la farina, il lievito e il burro ammorbidito,

Mettere in una ciotola la farina, il lievito e il burro ammorbidito.

Mescolare, aggiungere 60 g di zucchero, sale, 4 uova e diluire con il latte.

Impastare nuovamente fino a ottenere una palla di pasta omogenea.

Coprire e lasciare riposare per 2 ore a temperatura ambiente (20-22°C).

Con un matterello, stendere la pasta a uno spessore di circa 2 cm.

Tagliare in dischi di 5-7 cm di diametro.

Disporre su una teglia antiaderente.

Mettere 1 o 2 cucchiaini di marmellata al centro di metà dei dischi.

Spennellare i bordi con il restante uovo sbattuto e coprire con i dischi rimanenti.

Premere i bordi con le dita.

Lasciare riposare per un'altra ora a temperatura ambiente.

Scaldare l'olio (la temperatura deve essere compresa tra 175 e 180°C), immergervi le ciambelle finché non diventano dorate.

Girateli. Scolare su carta assorbente. Cospargere di zucchero.