



Krapfen degli ussari

1 Aprile 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
670K

NOTE

INGREDIENTI

300 g di Farina 0

200 g di Burro

75 g di Nocciole macinate

150 g di Confettura di ciliegie

2 Tuorli

100 g di Zucchero semolato

1 cucchiaio di Zucchero a velo

Sale

PER SPENNELARE

1 Tuorlo

1 cucchiaio di Latte

Preparazione

- Togliete il burro dal frigo circa mezzora prima di iniziare la lavorazione e tagliatelo a dadini. Controllate la farina di nocciole: se fosse troppo grossolana, macinatela ulteriormente nel mixer, unendo un po' dello zucchero semolato occorrente e mandando a scatti, in modo che non rilasci l'olio.
- In una ciotola setacciate la farina 0, aggiungete le nocciole macinate, lo zucchero semolato e un pizzico di sale. Mescolateli e unite il burro, lavorando con la punta delle dita, aggiungete i tuorli e amalgamateli al composto, senza lavorare troppo l'impasto, poi formate una palla.
- Tagliate la palla di impasto in 4 parti e formate con ognuna di esse un cilindro abbastanza sottile (3-4 cm di diametro), arrotolandolo sul piano appena infarinato; ricoprite i cilindri ottenuti con la pellicola e trasferiteli in frigo per circa un'ora.
- Riprendete i cilindri e tagliateli a pezzetti, formando delle palline grandi più o meno come una noce.
- Appoggiate le palline sulla placca ricoperta di carta da forno, abbastanza distanziate; con il manico di un mestolo in legno appena infarinato praticate delle fossette piuttosto profonde, ma fate attenzione a non bucarle.
- Spennellatele con il tuorlo sbattuto con il latte, e mettetele in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per circa 15-20 minuti, controllando il colore. Appena la superficie dei dolcetti sarà dorata sfornateli, aspettate qualche minuto e poi toglieteli delicatamente con una spatola; appoggiateli su un piano e fateli raffreddare.
- Scaldate leggermente la confettura di ciliegie insieme al succo di limone, poi frullatela in modo da renderla più fluida.
- Poco prima di servire i dolcetti, spolverizzateli con zucchero a velo setacciato e, aiutandovi con due cucchiaini, riempite ogni fossetta con la confettura di ciliegie preparata. Fate addensare e gustateli.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete riempire i vostri krapfen degli ussari con confetture diverse, come mora, arancia, albicocca, lampone, limone ecc, alternando i colori: otterrete così nella presentazione un bell'effetto cromatico.