

# Krapfen per Hanuccà

Ingredienti : 200 g. di farina, 50 g. di burro, 20g. di lievito di birra, 1 dl. di latte o di panna, 3 rossi d'uovo, 1 cucchiaio di zucchero, sale

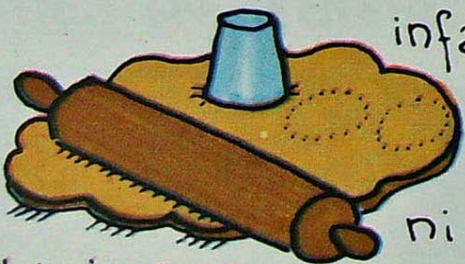


1) Porre il lievito in una tazza con un cucchiaio di farina e poco latte tiepido, mescolare e lasciar lievitare al caldo per almeno mezz'ora.

2) Versare il tutto in una terrina con il burro sciolto e tutti gli altri ingredienti, lavorando il composto finché non si stacchi dalla terrina. Coprire con un velo di farina e lasciar lievitare fino a che l'impasto raddoppia di volume.



3) Versare il tutto sulla spianatoia infarinata e stendere la pasta allo spessore di 1 cm. circa. Con un bicchiere, ritagliare la pasta in tondi: porre su metà di essi un cuc-



chiaino di marmellata. Bagnare i dischi all'ingiro con un dito in un tinto nel latte e ricoprirli con quelli vuoti. Premere per saldarli, lasciarli lievitare ancora e quando saranno belli gonfi, friggerli in olio bollente e abbondante.

