



Krapfen Austriaci o Bomboloni

Il Krapfen è un dolce austriaco che in Italia è conosciuto come “bombolone”, un dolce fritto ripieno di crema o marmellata cosperso di zucchero a velo. Gli ingredienti essenziali sono: farina, lievito, latte, uova, zucchero, un pizzico di limone e un pò di sale e burro.



[Stampa ricetta](#)

Ricetta bomboloni alla crema

Classici bomboloni fritti con ricetta originale austriaca

Preparazione	1 h 55 min
Cottura	5 min
Tempo totale	2 h

Portata: Dolci

Cucina: Europea

Keyword: bombolone, pasticceria

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 125 g latte
- 250 g farina
- 2 tuorli
- 1 cubetto lievito di birra
- 25 g zucchero a velo
- 40 g burro
- q.b. buccia di limone grattugiata
- q.b. aroma vaniglia
- q.b. aroma limone
- 1 pizzico sale

Istruzioni

1. Impastare metà latte con lievito e un pò di farina creando una pastella densa; poi cospargere la superficie di farina.
Fai lievitare in un luogo caldo fino a che non si formano delle piccole crepe sulla superficie infarinata.
2. Unire i tuorli allo zucchero, buccia di limone, aromi e sale amalgamando il tutto fino ad ottenere un impasto spumoso.
3. Unire a questo impasto l'altro impasto lievitato, il latte restante nel quale avremo sciolto il burro e la farina rimasta. Lavorare il tutto fino ad avere una palla liscia. Lasciare riposare coperta.
4. Una volta lasciata riposare spianare la pasta fino a renderla alta 1cm e tagliare di dischetti da fare lievitare poi su uno straccio infarinato.
5. Per ultima cosa friggere i Krapfen immergendoli (prima la parte sopra) nell'olio bollente. Una volta cotti riempirli utilizzando una siringa con marmellata o crema pasticcera e servirli con una spolverata di zucchero a velo.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

[Read More](#)
