



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.

Ricetta bomboloni alla crema



Classici bomboloni fritti con ricetta originale austriaca

- 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

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.

Estratto da:

<https://www.romagnazone.it/scopri-rimini-romagna/enogastronomia/ricette-internazionali/krapfen-austriaci-bomboloni.html>