

# Krapfen



## Ingredienti:

250 g farina manitoba

250 g farina 00

250 g patate

2 uova

4 cucchiaini zucchero

30 g burro

100 ml latte

25 g lievito di birra fresco

1 pizzico di sale

Tagliate le patate a cubetti e lessate con un pizzico di sale e 60 ml d'acqua per circa 15-20 minuti ( in base al tipo di patate che usate ).



Riscaldare leggermente il latte e sciogliete dentro lo zucchero, il burro ed il lievito.



Unite le farine, le patate schiacciate, le uova ed il composto col latte in una bacinella.



Lavorate il tutto finché ottenete una palla liscia ed omogenea che si stacca dai pareti.



Sul piano lavoro molto bene infarinato formate delle piccole palline da circa 20 g che schiacciate un po' sopra.



Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare circa 2 ore.



Mettete nella pentola olio a bagno, coprite con Magic Cooker e riscaldate a fiamma alta del fornello medio 3-4 minuti. Alzate il coperchio e mettete i krapfen capovolti. Coprite e cuocete a fiamma medio-alta circa 2 minuti su ogni lato.



Tutte le volte che alzate il coperchio riducete la fiamma al minimo.

Togliete i krapfen dal olio e mettete sulla carta assorbente.



A piacere passate nello zucchero e farcite con la crema alle nocciole.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.