

# Krapfen

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Vainilla:** c/n A gusto

**Azúcar:** 150 Gramos

**Harina 000:** 500 Gramos

**Huevos enteros:** 300 Gramos

**Levadura:** 40 Gramos

**Ralladura de naranja:** 1 unidad

**Yemas:** 80 Gramos

**Agua:** 220 c.c.

**Crema pastelera:** c/n A gusto

**Harina 0000:** 500 Gramos

**Dulce de leche:** c/n A gusto

**Mantequilla:** 200 Gramos

**Sal:** 15 Gramos

## Preparación de la Receta

- Trabajar en maquina con gancho amasador harinas, azúcar, azúcar, *levadura*, sal y agregar *mantequilla*, huevos, yema, ralladura, esencia de vainilla y agua de a poco hasta lograr una masa blanda pero no pegajosa.
- Dejar reposar por dos horas a temperatura ambiente, pasado este tiempo, separar en trozos de 80 gr y luego bollar.
- Dejar duplicar volumen y cocinar en aceite a 170° hasta que tome un *color* dorado de ambos lados.
- Retirar y colocar sobre papel absorbente, *rebozar* con azúcar y rellenar con dulce de leche o *crema* pastelera.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/krapfen>