Krapfen



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Vainilla: c/n A gusto
Azucar: 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