

CRAPFEN



Ingredienti:



Preparazione:



500 g di farina forte
20 g di lievito compresso
100 g di uova intere
125 g di acqua
80 g di zucchero
75 g di burro
7 g di sale
q.b. di vaniglia in bacche
q.b. di buccia di limone grattugiata



Impastare assieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto: lasciare puntare un'ora circa e poi mettere in frigo a 4°C per una notte.

Togliere la pasta, formare delle palline da 50 g e far lievitare a 28°C con umidità del 80% per circa 80/90 minuti.

Friggere a 160/170°C fino a doratura.

