



MINI KRAPFEN ALLE NOCCIOLE



Preparazione



Cottura

Ingredienti

Ingredienti per circa 50 pezzi

150 g di burro,
150 g di zucchero,
1 bustina di zucchero vanigliato,
1 pizzico di sale,
2 uova,
370 g di farina,
1 bustina di lievito per dolci,
50 g di nocciole tritate finemente
zucchero a velo per decorare, marmellata di ciliegie per
farcire

Una ricetta di: Janett Platino - Ristorante Bad Egart - Onkel Taa

Preparazione

Mescolare il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere le uova uno alla volta. Mescolare la farina, il lievito per dolci setacciato e le nocciole e unire il tutto al composto di uovo lavorando fino ad ottenere un impasto omogeneo che poi andrà riposto in frigo per 2 ore. Dividere l'impasto in tanti filoncini della stessa misura, tagliarli in pezzetti uguali, formare delle palline e disporle omogeneamente sulla teglia appiattendole. Schiacciare i mini krapfen al centro con un dito e cuocerli in forno preriscaldato.

Temperatura forno: 180 gradi - circa 10 – 13 minuti

Lasciar raffreddare e cospargere di zucchero a velo. Farcire i mini krapfen al centro con la marmellata passata.