

Krapfen alle castagne

Per 4 persone

Ingredienti:

Per l'impasto:

1 kg di farina di frumento
50 gr di lievito
20 gr di sale
200 gr di zucchero
ca. 500 ml di latte
100 gr di burro
6 tuorli d'uovo
2 bustine di zucchero vanigliato
Scorza di limone
½ bicchiere di rum o grappa



Per il ripieno:

300 gr di castagne arrostiti e sbucciate
300 ml di latte
100 ml di panna
80 gr di zucchero
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di rum

Preparazione:

Amalgamare gli ingredienti dell'impasto sino a ottenere un composto uniforme. Per il ripieno arrostiti e pelare le castagne e cuocerle nel latte assieme alla panna, allo zucchero e a un pizzico di sale per 30 minuti. Infine passarle. Correggere il ripieno col rum ed eventualmente aggiungere un po' di latte o panna se necessario. Stendere quindi l'impasto per ricavarne delle sfoglie di 1 cm di spessore, ritagliarne dei cerchi in cui iniettare il ripieno di castagne con una siringa da pasticceria (o sac à poche). Chiudere a mezzaluna avendo cura di schiacciare bene i bordi. Lasciar lievitare i krapfen per altri 20 minuti e poi friggerli in olio bollente. Prima di servire, spolverare con zucchero a velo.