# 562. KRAPFEN II

Fatti nel seguente modo riescono più gentili di quelli del n. 182, specialmente se devono servire come piatto dolce, e prenderanno la figura di palle lisce senza alcuna impressione sopra.

Farina d'Ungheria, grammi 200.
Burro, grammi 50.
Lievito di birra, grammi 20.
Latte o panna meno di un decilitro, onde il composto riesca sodettino.
Rossi d'uovo, n. 3.
Zucchero, un cucchiaino.
Sale, una buona presa.

Mettete in una tazza il lievito con una cucchiaiata della farina e, stemperandolo con un poco del detto latte tiepido, ponetelo a lievitare vicino al fuoco. Poi in una catinella versate il burro, sciolto d'inverno a bagnomaria, e lavoratelo con un mestolo, gettandovi i rossi d'uovo uno alla volta, indi versate il resto della farina, il lievito quando sarà cresciuto del doppio, il latte a poco per volta, il sale e lo zucchero, lavorando il composto con una mano fino a che non si distacchi dalla catinella. Fatto ciò stacciatevi sopra un sottil velo di farina comune e mettetelo a lievitare in luogo tiepido entro al suo vaso e quando il composto sarà cresciuto versatelo sulla spianatoia sopra a un velo di farina e leggermente col matterello assottigliatelo alla grossezza di mezzo dito; indi, servendovi dello stampo della ricetta n. 7, tagliatelo in 24 dischi sulla metà dei quali porrete, quanto una piccola noce, conserva di frutta o crema pasticcera. Bagnate questi dischi all'ingiro con un dito intinto nel latte per coprirli e appiccicarli coi 12 rimasti vuoti; lievitateli e friggeteli in molto unto, olio o strutto che sia, spolverizzateli di zucchero a velo quando non saranno più a bollore e serviteli. Se trattasi di doppia dose, grammi 30 di lievito potranno bastare.