

# Krapfen degli ussari

circa 60 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

100 g di farina  
75 g di zucchero a velo  
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
150 g di burro ammorbidito  
2 tuorli d'uovo  
100 g di nocciole macinate

**Ripieno:**

circa 150 g di gelatina di ribes

**1 Preliminari:**

Ricoprire una teglia con della carta da forno.

**2 Impasto:**

Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e amalgamare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore fino a ottenere un composto liscio. Modellare l'impasto formando una sfera, avvolgere nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per 1 ora in modo che il composto divenga compatto.

**3** Dopodiché preriscaldare il forno ed estrarre l'impasto dal frigorifero. Dividerlo in quattro parti e formare dei rotolini da suddividere ulteriormente in otto pezzi ciascuno. Modellare ciascun pezzo con le mani in modo da ricavare delle sfere e infine posizionarle sulla teglia, lasciando ca. 2 cm di spazio tra una sfera e l'altra.**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C**

- ④ Creare un incavo su ogni sfera con il manico di un cucchiaio da cucina. Versare la gelatina ai ribes in un sac à poche con beccuccio piccolo e riempire fino all'orlo gli incavi delle sfere con una porzione di gelatina. Infine cuocere i krapfen nel forno preriscaldato.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 11 Minuti**

A fine cottura riporre i krapfen insieme alla carta da forno su una griglia e lasciar raffreddare.