

BAUERNKRAPFEN

INGREDIENTI

300 g farina
45 g burro sciolto a bagnomaria
2 tuorli d'uovo
1 pizzico di sale
buccia di limone biologico grattugiata
150 ml latte tiepido
6 g lievito secco
12 g stevia
1 bustina zucchero vanigliato (io non l'ho messa)
marmellata di albicocche (o quella che preferite)

PREPARAZIONE

1. Versate nella ciotola della planetaria: farina, lievito, uova, burro, limone, stevia e mescolate con il gancio a foglia
2. Ora aggiungete il latte e un pizzico di sale.
3. Impastate sino a ottenere un composto omogeneo.
4. Fate lievitare al caldo per circa un'ora.
5. Ritagliate dei cilindretti di pasta e da questi dei tocchetti di pasta
6. Formate delle palline con il palmo della mano e lasciate lievitare ancora un'ora (meglio un'ora e mezzo)
7. Prendete le palline di pasta e con le due mani tiratele lasciando il bordo più spesso
8. Friggete le ciambelle in abbondante olio caldo da entrambi i lati
9. Farcite con marmellata di albicocche

NOTE: Ho usato la **Stevia Misura** quella in cristalli finissimi, se usate altra marca dovete fare conversione con lo zucchero in base a quello che dice la vostra confezione.

Ho messo qui la mia versione se invece usate quella del sito che vi ho indicato seguite queste indicazioni:

- 3 EL : cioè tre cucchiari (*Esslöffel*) calcolate circa 45 gr totali (1 cucchiaino corrisponde più o meno a 15 g)
- 1 Pkg una bustina (circa 7 g)