

# CRAPFEN



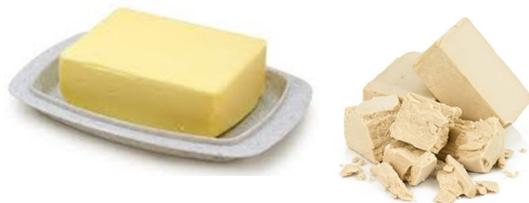
## Ingredienti:



## Preparazione:



**500 g** di farina forte  
**20 g** di lievito compresso  
**100 g** di uova intere  
**125 g** di acqua  
**80 g** di zucchero  
**75 g** di burro  
**7 g** di sale  
**q.b.** di vaniglia in bacche  
**q.b.** di buccia di limone grattugiata



Impastare assieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto: lasciare puntare un'ora circa e poi mettere in frigo a 4°C per una notte.

Togliere la pasta, formare delle palline da 50 g e far lievitare a 28°C con umidità del 80% per circa 80/90 minuti.

Friggere a 160/170°C fino a doratura.

