

# Krapfen al Mango

## Ingredienti (6/8 Krapfen)

- 250gr Farina 00
- 250gr Farina Manitoba
- 200gr Patate
- 100ml Latte
- 80gr Zucchero Picaflor\*
- 10gr Miele\*
- 50gr Burro
- 8gr Lievito di birra fresco
- 1 lt Olio per friggere
- 2 Uova
- 200gr Marmellata di Mango\*

\*Prodotto Fair Trade ottenibile nelle Botteghe del Mondo

## Preparazione

Sbucciare le patate e metterle in acqua fredda e farle bollire fino a che saranno cotte.

Schiacciare le patate con una forchetta o con uno schiacciapatate e riporle in una ciotola.

Scaldare leggermente il latte e sciogliervi dentro il lievito di birra sbriciolato.

Mettere in una ciotola entrambe le farine, lo zucchero, il miele, le patate e il burro a temperatura ambiente e iniziare ad impastare. Successivamente unite all' impasto le uova e fatele assorbire all'impasto. Per ultimo unire il latte con il lievito e continuare ad impastare fino a che l'impasto non si stacca dalle pareti.

Coprire l'impasto con un canovaccio e lasciarlo riposare per 2 ore.

Quando l'impasto sarà lievitato, dividetelo in 6/8 palline. Riponete le palline su una teglia e, sempre coperte da un canovaccio, lasciatele riposare per altri 30 minuti.

Quando le palline saranno raddoppiate di volume immergerle in olio bollente e friggerle per circa 2/3 minuti.

Scolare i krapfen su un foglio di carta assorbente e riempirli con la marmellata al mango.

Per ultimo spolverizzare i krapfen con lo zucchero.

