



Krapfen tipici alla sarentinese

Ingredienti:

- 500 g farina di segala
- 80 g zucchero
- 80 g burro
- 2 uova
- 20 g lievito
- pizzico di sale
- latte caldo per ottenere impasto morbido
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di finocchietto

Ripieno:

- 80 g pere secche
- 80 g castagne secche
- 50 g papavero macinato
- poca polvere di cannella e chiodi di garofano
- 60 g zucchero

Preparazione:

Mescolare la farina con il sale, zucchero e le altre spezie. Preparare il lievito per poi mescolarlo con il burro sfuso ed il latte. Coprire l'impasto di lievito e lasciarlo riposare. Tagliare fette dell'impasto arrotolato e creare forme ovali con uno spessore di 0,5cm.

Adesso aggiungere il ripieno, piegare a metà, per ottenere una mezza luna, chiudere bene e fare riposare per altre 30 minuti.

Mettere a 180 gradi nel forno finché ottengono un bel colore .

Ripieno:

Cuocere le pere con le castagne mette tutto nella passaverdura, mescolare con il papavero , lo zucchero e le altre spezie .

