



Krapfen ai semi di papavero

DALLE CONTADINE DELLA VAL D'ULTIMO

Impasto per ca. 50 Krapfen

500 g di farina
60 ml di latte
60 ml di olio
60 ml di acqua
1 cucchiaio di rum
1 cucchiaio di zucchero
2 tuorli d'uovo
1 uovo
1 pizzico di sale

Per il ripieno di papavero

200 ml di acqua
250 g di zucchero
250 g di semi di papavero macinati
1 cucchiaio di miele
1 pizzico di scorza di limone grattugiata
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di cannella in polvere
1 bustina di zucchero vanigliato
1 cucchiaio di rum

Preparazione

Per l' impasto: impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo; lasciatelo quindi riposare per 20 minuti.

Per il ripieno: portate ad ebollizione acqua e zucchero, aggiungete i semi di papavero macinati e fate bollire brevemente. Impreziosite il ripieno con miele, scorza di limone, cannella, zucchero vanigliato e rum.

Stendete la pasta in fogli sottili, distribuire il ripieno su metà di esso e coprite con l'altra metà.

Ritagliate dei rettangoli e friggeteli in olio caldo.