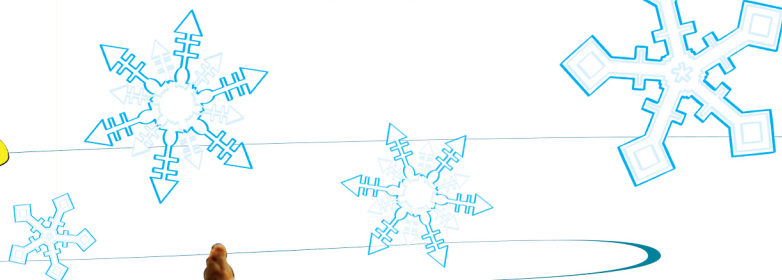


# PUPAZZO DI NEVE



## Dessert: Krapfen con Granella di Zucchero e Fragole

### Ingredienti: (quantità per 4 persone)

70 g di Krapfen, 15 g di Granella di Zucchero, 15 g di Zucchero a Velo, 35 g di Fragole, 10 g di Cioccolato. Per i Krapfen: 240 g di Farina, 60 g di Burro, 1 Uovo intero più 2 tuorli, 125 g di Latte, 60 g di Zucchero, 12 g di Lievito, 2 g di Sale, 40 g di Marmellata

### Preparazione:

preparate due Krapfen: uno di circa 8 cm di diametro e l'altro di 4 cm; mettere il più grande alla base e il più piccolo sopra. Spolverare abbondantemente con zucchero a velo e disporre la granella di zucchero tutto intorno. Con un pezzetto di fragola formare il naso, due perline di zucchero colorato per gli occhi e due stecche di cioccolato per le braccia. Decorare con fragole e menta e disporre un minicono a formare il cappello. **Ricetta dei Krapfen:** sciogliere il lievito nel latte tiepido, aggiungere zucchero, sale e uova, e infine la farina setacciata ed il burro ammorbidito, mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Coprite il composto e lasciate lievitare fino a che non risulti raddoppiato. Mescolate di nuovo l'impasto, stendetelo con il mattarello fino ad

ottenere una sfoglia di circa quattro mm. Formate dei dischi: due di 8 cm e due di 4 cm; spennellate il lato superiore con uovo sbattuto e mettete un cucchiaino di marmellata al centro dei dischi. Chiudete i dischi uno sull'altro affinché la marmellata resti all'interno, lasciate riposare per circa 4° minuti quindi friggete in olio fino a doratura.

### Tabella Valori Nutrizionali

*	Porzione Singola
Energia (Kcal)	611
Glucidri (zuccheri)(gr)	103 (48)
Proteine (gr)	6
Lipidi (gr)	21
Fibra (gr)	2,4

\* Vedi "Elementi Nutrizionali dell'Età Evolutiva"

**BUON APPETITO!**