

## KRAPFEN ALLA CREMA AL LIMONE

### **Ingredienti:**

gr.1000 farina forte 300w  
gr. 150 zucchero  
gr. 200 burro  
gr. 40 lievito di birra  
gr. 15 sale  
gr. 300 uova  
gr. 80 tuorli  
gr. 220 acqua  
buccia di limone grattugiata  
vaniglia

### **Procedimento:**

Formare una pasta liscia e elastica. Lievitare per 2 ore. Tirare la pasta alta 1 cm. Stampare. Fare lievitare 40 minuti. Cuocere a 170°C.

Per la crema al limone aromatizzare la crema pasticcera con il limone.