

“Kiachl(“ (tipiche frittelle tirolesi)

* * * * *

Ingredienti

750g di farina, tipo 00, 250g di farina grossa

1 cucchiaino di sale

3 uova, 2 tuorli, 1 bustina di lievito

ca. ½l di latte, 2 cucchiai di olio

1 cucchiaio di rum, 1 cucchiaio di zucchero a velo

Grasso per friggere

Preparazione

In una ciotola setacciate la farina e aggiungete il sale, mescolate il lievito con lo zucchero. Fate la fontana con la farina, incorporatevi il lievito morbido, coprite e fate lievitare. Scaldate leggermente il latte, sbattete energicamente le uova e i tuorli con l'olio, aggiungete il rum e incorporate tutto nella farina mescolando molto bene. L'impasto deve avere una consistenza piuttosto morbida. Fatelo riposare coperto per circa un'ora in un luogo caldo. Su un tagliere infarinato, formate delle palline usando un cucchiaio e fatele riposare coperte. Nel frattempo fate scaldare il grasso in una grande padella, quindi con le mani stendete le palline a mo' di ciambella, tirandole delicatamente dall'interno verso l'esterno (centro sottile e bordi rialzati), immergetele nella padella e fatele dorare da ambo le parti. I Kiachl sono ottimi accompagnati con i crauti o, per chi preferisce la variante dolce, farciti con marmellata di mirtilli rossi o semplicemente cosparsi con un po' di zucchero.

