

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bombette fritte

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

300 g di farina
25 g di lievito di birra
50 g di burro fuso
1 uovo
mezzo bicchiere di latte
buccia grattugiata di un limone
1 cucchiaino di zucchero
una presa di sale
olio di semi per friggere.

Se c'è una cosa davanti alla quale non si può resistere, queste sono le bombette fritte. Piccoli bocconcini di puro godimento fanno di questa preparazione una tra le più gettonate da grandi e piccoli. Sono talmente buone che vi conviene prepararne tantissime perché andranno letteralmente a ruba! Provate questa ricetta e se volete osare, apritele e farcite con marmellata o cioccolato, una volta fritte, saranno super golose! Volete arricchire la vostra tavola di un buffet di una festa? Provate allora a fare le [graffe](#)!

PREPARAZIONE

1 Per preparare le bombette fritte



2 Sciogliete il lievito nel latte tiepido.

In una ciotola capiente mettete tutti gli ingredienti tranne l'olio.



3 Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.



4 Lasciate lievitare fino al raddoppio nel forno spento.



5 Riprendete l'impasto e mettetelo sopra un piano infarinato e rilavoratelo per qualche minuto.

Stendete l'impasto con il matterello fino ad uno spessore di mezzo cm e con un bicchierino ricavare dei cerchietti.

Ponete le bombette sopra una placca da forno coperta da carta forno.



6 Fate lievitare coperti per circa un'ora.

Una volta lievitati, scaldate abbondante olio in una pentola alta e friggete le bombette per qualche minuto finchè non risulteranno dorati.

Posateli su della carta assorbente e subito dopo passateli nello zucchero.

