

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bomboloni (num. 1)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di farina
80 g di burro
5 tuorli
200 g di latte
50 g di lievito di birra
35 g di zucchero
scorza grattugiata del limone
una bustina di vanillina.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il lievito in nel latte tiepido e lo zucchero.

Mettere la farina a fontana ed unire il resto degli ingredienti e il lievito sciolto, impastare bene fino a quando risulta un composto ben omogeneo, formare una palla e lasciare riposare al caldo per circa due ore. Passato il tempo sgonfiare la pasta, stenderla con il matterello fino a raggiungere uno spessore di 2 cm. e formare dei dischi dal diametro di 6 cm.

Lasciare riposare i dischi per circa un'ora, passato il tempo friggerli in abbondante olio bollente e da ambo le parti, quando risultano ben dorati scolarli e lasciarli sgocciolare su carta assorbente.

Quando risultano freddi riempire i bomboloni con crema pasticcera o marmellata e passarli su dello zucchero.