

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bomboloni (num. 2)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di farina
75 g di zucchero
75 g di burro
25 g di lievito di birra
la buccia grattugiata di un limone.

PREPARAZIONE

1 Mettere la farina a fontana ed aggiungere lo zucchero, la scorza grattugiata, il burro a temperatura ambiente il lievito sciolto in acqua tiepida e un pizzico di sale, impastare bene fino a quando risulta un composto omogeneo e liscio, coprire e lasciare riposare al caldo per due ore.

Passato il tempo riprendere la pasta, sgonfiarla e lavorarla per qualche minuto, stendere la pasta con uno spessore di 1 cm e con uno stampo o un bicchiere formare dei cerchi, continuare fino a terminare la pasta. Coprire i dischi e fare lievitare per un'ora.

Preparare una pentola alta con abbondante olio e quando è caldo a sufficienza friggere i bomboloni da ambo le parti, scolare e mettere su carta assorbente e cospargere con

zucchero.