

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bomboloni

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

- 1 pacchetto di lievito secco attivo
- ¼ tazza di acqua calda
- 1/3 tazza di burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 3/2 tazze di zucchero
- 1 uovo e 3 tuorli
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di buccia d'arancia o limone grattugiata
- ¾ cucchiaino di sale
- 3 ½ tazza di farina (circa)
- grasso per frittura a 190°C
- granelli.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il lievito in acqua calda. Sbattere il burro e lo zucchero fino a che diventi

spumoso. Incorporare l'uovo, i rossi d'uovo uno alla volta. Aggiungere l'estratto di vaniglia, le bucce d'arancia, il lievito sciolto ed il sale. Sbattere fino a che sia tutto ben amalgamato. Incorporare gradualmente la farina, aggiungendone una quantità sufficiente a creare un impasto sodo.

Versare l'impasto su di una superficie infarinata. Lavorare a mano fino a che sia ben omogeneo ed elastico, per circa 10 minuti. Mettere in una ciotola unta. Coprire. Far lievitare fino a che si raddoppi in dimensioni. Friggere in olio caldo per 2/3 minuti, girare su entrambi i lati. Scolare i bomboloni su di un foglio di carta assorbente e cospargere di zucchero, se desiderato.