

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelle fritte

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

500 g di farina 00

75 - 90 g di zucchero (dipende da quanto dolci si vogliono)

65 g di burro

25 g di lievito di birra

la buccia grattugiata di 1 limone

250 ml di acqua

un pizzico di sale

zucchero per guarnire

abbondante olio di semi per friggere.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, il burro ammorbidito, la scorza del limone ed il sale.

In una tazza invece sciogliete il lievito di birra in poca acqua tiepida.



3 Aggiungete il lievito sciolto nella ciotola degli ingredienti secchi.



- 4 Unite poca alla volta l'acqua tiepida e cominciate ad impastare fino ad avere un impasto morbido e liscio.



- 5 Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 60 minuti, l'impasto deve raddoppiare di volume.

Staccate dei pezzi di impasto grossi come 1 uovo e date loro la forma di ciambella.



- 6 Fate lievitare una seconda volta per altri 60 minuti o fino a far gonfiare del doppio le ciambelline.



- 7 Mettete abbondante olio in una padella dal fondo spesso e portatelo a temperatura, per controllare la giusta temperatura mettete un piccolo pezzetto di pasta nell'olio e se sfrigola l'olio ha raggiunto la giusta temperatura.



8 Immergete le ciambelline una alla volta in modo che la temperatura non si abbassi di colpo e fate friggere.



9 Quando la ciambellina si è ben gonfiata e dorata giratela e completate la frittura.



10 Scolatele bene dall'olio e passatele su carta assorbente e spolverizzatele di zucchero.

