

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambelle fritte di malena 66

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

500 g di farina 00  
90 g di zucchero  
65 g di burro  
1 quadrotto di lievito  
la buccia grattugiata di un limone non  
trattato  
1/4 di litro d'acqua circa  
1 pizzico di sale  
zucchero per guarnire  
abbondante olio per friggere.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Unire in una bella ciotola tutti gli ingredienti solidi, escluso il lievito che va sciolto in poca acqua tiepida.

Lavorare, dapprima, il burro con le mani in modo che si scaldi un po' e possa essere assorbito nell'impasto con più facilità.



- 3 Poi aggiungere il lievito ben sciolto e, a poco a poco, il resto dell'acqua tiepida e cominciare ad impastare.



**4** Ottenuto un bell'impasto morbido e liscio, trasferirlo in una terrina fonda.



**5** Coprire con un canovaccio e lasciarlo lievitare per un'oretta o più, fino al raddoppio.

Staccare dei pezzi d'impasto grossi come un'uovo e dar loro la forma di ciambella.



**6** Lasciare nuovamente lievitare per circa 1 ora , fino a far gonfiare del doppio le ciambelline.



**7** Versare abbondante olio in un pentolino fondo e farlo scaldare finchè un piccolo pezzetto di pasta non sfigoli, indicando così la giusta temperatura.



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



9 Quando la ciambellina si è ben gonfiata e dorata girarla e completare la frittura.



10 Scolarla bene dall'olio e passarla su carta assorbente e spolverizzarle di zucchero.



Ricetta per circa 28 ciambelle.

NOTE