

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bomboloni alla Crema Sofficissimi: la Ricetta Originale come al Bar

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [elevata](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 4 ORE DI LIEVITAZIONE

---



Vuoi preparare dei **bomboloni alla crema** **sofficissimi**, gonfi e dorati proprio **come quelli del bar**? Sei nel posto giusto. Questa è la **ricetta originale** collaudata per ottenere dolci fritti fatti in casa leggeri, asciutti e con un cuore cremoso irresistibile.

Il segreto per averli così morbidi? Sta tutto nell'equilibrio degli ingredienti: l'uso della **farina Manitoba** nell'impasto, combinato a una doppia

lievitazione, garantisce quella consistenza "a nuvola" che tutti cercano. Sono cugini stretti dei famosi Krapfen austriaci, ma con una soffici t  tutta italiana che li rende unici.

Questa ricetta   perfetta per il **Carnevale**, magari accompagnata da altri grandi classici come i ravioli dolci fritti. Tuttavia, se preferisci una versione pi  leggera o non vuoi friggere oggi, puoi consultare la nostra variante specifica per i bomboloni al forno. Ma se sei qui per il classico **bombolone fritto** caldo e zuccherato, allaccia il grembiule e segui il procedimento!

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO DEI BOMBOLONI SOFFICISSIMI

FARINA MANITOBA 250 gr  
FARINA 00 250 gr  
ZUCCHERO 50 gr  
UOVA MEDIE 2  
LIEVITO DI BIRRA SECCO o 12 g. di lievito di birra fresco - 7 gr  
BURRO MORBIDO 40 gr  
LATTE TIEPIDO 200 gr

## INGREDIENTI PER LA CREMA PASTICCERA DEL RIPIENO

TUORLI 3  
LATTE 500 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
AMIDO DI MAIS 30 gr  
AROMA DI LIMONE o altro gusto a piacere  
-

## INGREDIENTI PER FRIGGERE I BOMBOLONI ALLA CREMA

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

## PREPARAZIONE DELL'IMPASTO PER BOMBOLONI SOFFICISSIMI

- 1 In una ciotola capiente unisci il mix delle **due farine (00 e Manitoba)**, lo zucchero e il **lievito di birra** sbriciolato con le mani. Versa il **latte** a filo poco alla volta, mescolando

inizialmente con un cucchiaino di legno per far assorbire bene i liquidi.





**2** Aggiungi le **uova** (una alla volta) e inizia a impastare per farle assorbire. Successivamente, unisci il **burro morbido** a pezzetti, inserendolo poco per volta. Continua a lavorare l'impasto energicamente (a mano o con il gancio della planetaria) fino a ottenere un **panetto liscio**

, elastico e omogeneo.





**3** Copri la ciotola con la **pellicola trasparente** e lascia lievitare l'impasto in un luogo tiepido e asciutto (l'ideale è il forno spento con la luce accesa) per almeno **3 ore**. Attendi finché il volume non sarà **raddoppiato**: questa prima lievitazione è essenziale per ottenere bomboloni sofficiissimi.



# LA CREMA PASTICCERA PERFETTA PER IL RIPIENO

- 1 Nel frattempo, prepara la crema pasticcera: in una ciotola sbatti energicamente i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais (maizena) aiutandoti con una frusta, fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e senza grumi.



2 Metti a scaldare il **latte** in un pentolino con l'aroma scelto (i semi di una bacca di **vaniglia** o la scorza intera di **limone/arancia**). Versa il composto di uova nel latte caldo e mescola continuamente con la frusta a fiamma dolce fino a completo **addensamento**. Trasferisci subito la **crema pasticcera** in una pirofila bassa, coprila con **pellicola a contatto** per evitare che si formi la crosticina e lasciala raffreddare completamente.









## FRITTURA ASCIUTTA E FARCITURA DEI BOMBOLONI

- 1 Trascorso il tempo, riprendi l'impasto lievitato e stendilo su una spianatoia leggermente infarinata con il **mattarello** fino a uno spessore di **circa 1 cm** (non troppo sottile, per averli alti). Con un **coppapasta** da 8 cm (o un bicchiere), ritaglia dei dischetti. Adagiali singolarmente su **quadratini di carta forno**: questo trucco è fondamentale per tuffarli nell'olio senza toccarli e non sgonfiarli. Copri nuovamente e lascia lievitare per l'ultima volta per **1 ora**.





2

Porta abbondante **olio di semi di arachide** alla temperatura ideale di **170°C** (usa un termometro da cucina per essere preciso, è il segreto per una frittura asciutta). Prendi i bomboloni sollevandoli direttamente dal quadratino di carta forno e tuffali nell'olio: la carta si staccherà da sola dopo pochi secondi e potrai rimuoverla con una pinza.

Cuoci pochi pezzi alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Un trucco importante: durante la cottura, versa l'olio bollente sulla superficie con un cucchiaio per aiutarli a **gonfiare** uniformemente. Friggi circa **3-4 minuti per lato** fino a ottenere una doratura perfetta, poi scolali su **carta assorbente** per eliminare l'unto in eccesso.







**3** Lascia intiepidire i bomboloni su **carta assorbente** per qualche minuto. Nel frattempo, trasferisci la **crema pasticcera** ormai fredda in una **sac à poche** munita di bocchetta liscia e lunga.

Pratica un piccolo foro sulla parte superiore (o laterale) del dolce e farcisci generosamente fino a sentire che il bombolone diventa pesante e pieno. Termina con un'abbondante spolverata di **zucchero a velo** e servili subito: sofficissimi e irresistibili!



## CONSIGLI PER BOMBOLONI PERFETTI E VARIANTI DI COTTURA

Per ottenere dei **bomboloni soffici** che non si sgonfiano, fai attenzione agli sbalzi di temperatura durante la lievitazione. Se la cucina è fredda, falli lievitare sempre nel forno spento con la luce accesa. **Cottura in Friggitrice ad Aria:** Se cerchi una versione più leggera, puoi cuocerli in friggitrice ad aria. Disponi i bomboloni lievitati nel cestello (senza sovrapporli), spruzzali con un po' di olio spray e cuoci

a **180°C per circa 8-10 minuti**, girandoli a metà cottura. Risulteranno meno dorati rispetto alla frittura, ma comunque morbidi e golosi.

**Variante al Forno:** Se non vuoi friggere, disponi i dischetti su una teglia, spennella la superficie con un tuorlo sbattuto con un po' di latte e cuoci in forno statico preriscaldato a **180°C per 20-25 minuti**. Otterrai delle brioche soffici perfette per la colazione.

## COME CONSERVARE I BOMBOLONI ALLA CREMA

I bomboloni fritti danno il massimo se gustati **caldi o appena tiepidi**, quando l'impasto è ancora fragrante e lo zucchero esterno croccante. Tuttavia, se dovessero avanzare, ecco come mantenerli al meglio:

**A temperatura ambiente:** Conservali per massimo **1 giorno** chiusi in un **sacchetto di carta** per il pane. Evita contenitori ermetici o plastica, che tratterrebbero l'umidità rendendo l'impasto molle e gommoso.

**Come rigenerarli:** Prima di mangiarli il giorno dopo, passali per **10 secondi nel microonde** o per un paio di minuti nel forno caldo: torneranno soffici quasi come appena fatti.

**Congelamento:** Sconsigliamo di congelare i bomboloni già fritti e farciti (la crema perderebbe consistenza). Se vuoi portarti avanti, puoi congelare i **dischetti di impasto crudo** (prima dell'ultima lievitazione). Quando vorrai prepararli, lasciali scongelare e lievitare finché non raddoppiano di volume, poi procedi alla frittura.