

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelle Fritte di Carnevale: la Ricetta per Farle Sofficissime

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **ciambelle fritte di Carnevale** sono il simbolo della festa: dorate, profumate e ricoperte di zucchero. Se ti stai chiedendo **come fare le ciambelle** in casa ottenendo lo stesso risultato della pasticceria, sei nel posto giusto. Il segreto di questa preparazione risiede tutto nell'**impasto delle ciambelle**: una lavorazione accurata e una lievitazione lenta garantiscono una consistenza incredibilmente ariosa.

Questa **ricetta per ciambelle fritte** è stata perfezionata per assicurarti un fritto asciutto e leggero, con la classica "riga chiara" centrale che ne

attesta la perfetta riuscita. Sono ideali da gustare calde, magari accompagnandole ad altre delizie del periodo come le croccanti [chiacchiere di Carnevale](#) o le golose [castagnole](#).

Segui i nostri consigli passo-passo per preparare un **impasto soffice** e scopri i trucchi per una frittura impeccabile. Mettiamoci subito all'opera e prepariamo insieme queste delizie irresistibili!

INGREDIENTI PER LA RICETTA DELLE CIAMBELLE FRITTE SOFFICISSIME

FARINA MANITOBA 600 gr
ACQUA TIEPIDA 250 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr
BURRO MORBIDO 150 gr
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1
SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA
facoltativa - 1
ZUCCHERO
CREMA PASTICCERA

COSA SERVE PER FRIGGERE: GLI INGREDIENTI PER UNA FRITTURA ASCIUTTA

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

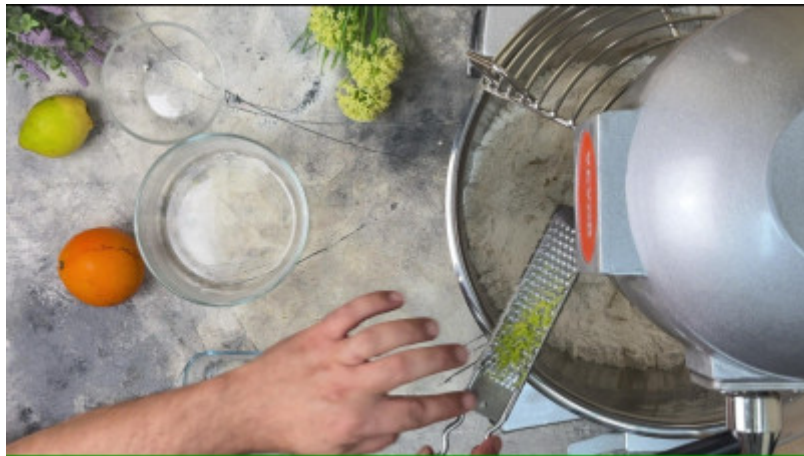
COME FARE LE CIAMBELLE FRITTE

1 Come fare l'impasto delle ciambelle fritte

Sciogli il lievito di birra in una ciotola con poca acqua tiepida. Riunisci nella ciotola della planetaria la farina, lo zucchero



2 il burro ammorbidito, aziona l'impastatrice e inizia a lavorare l'impasto alla minima velocità. Nel frattempo che l'impastatrice sta lavorando, grattugia la scorza di un limone e aggiungila all'impasto, se gradisci puoi aggiungere anche della scorza di arancia grattugiata. A questo punto versa all'interno dell'impastatrice anche il lievito di birra sciolto nell'acqua





3 Adesso versa la rimanente acqua tiepida, a filo, nell'impastatrice, mentre svolgi questa operazione aumenta sensibilmente la velocità della macchina.

Lavora l'impasto per 10 minuti abbondanti, o fin quando l'impasto non sarà perfettamente incordato.

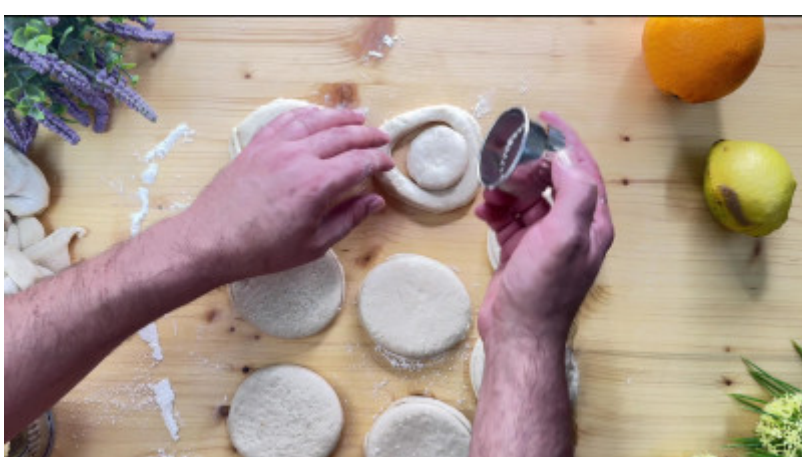
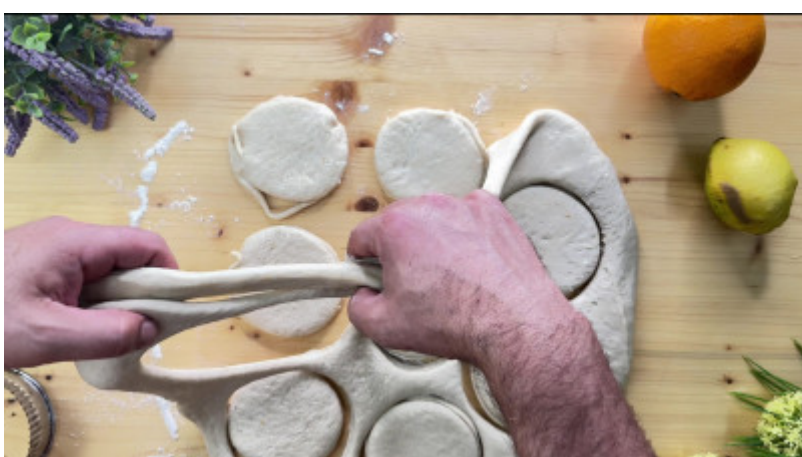
Quando l'impasto è pronto, trasferiscilo in una ciotola capiente, copri la ciotola con della pellicola e metti l'impasto a lievitare per un paio di ore, fin quando non avrà raddoppiato di volume.

Quando l'impasto avrà raddoppiato di volume, trasferiscilo sul piano di lavoro leggermente infarinato





- 4 Usando il mattarello stendi l'impasto in una sfoglia non troppo sottile. Con un coppapasta di 8 cm di diametro ricava dei dischi di pasta, quindi prendi un coppapasta più piccolo, di circa 2 cm di diametro, posizionalo al centro di ogni disco e taglia, ricavando così le ciambelle. continua nella stessa maniera fino al termine dell'impasto.

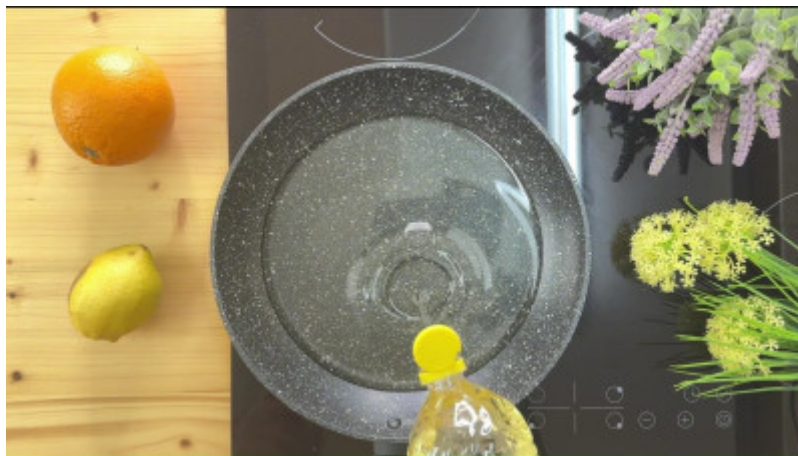


5 Quando avrai ricavato tutte le ciambelle, copri le con un canovaccio e lasciale nuovamente lievitare fino al raddoppio, circa 1 ora.

Lascia lievitare anche i dischi interni delle ciambelle, saranno degli ottimi bomboloni da farcire.

Frittura perfetta: come cuocere le ciambelle senza assorbire olio

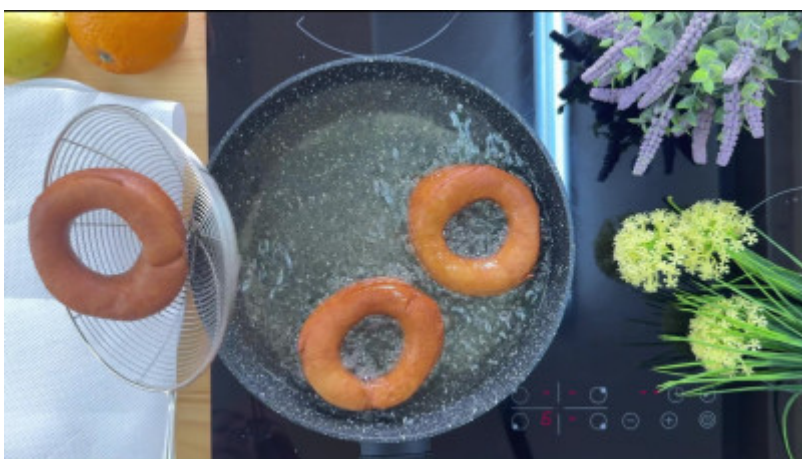
Quando le ciambelle avranno raddoppiato di volume, riempi d'olio una padella capiente, porta l'olio a temperatura di 170° e frigi le ciambelle, massimo 3 ciambelle, avendo cura di girarle per far prendere colore e doratura su tutta la loro superficie.





6 Quando le ciambelle si saranno ben dorate, scolale su carta assorbente, per eliminare l'olio in eccesso.

Passale nello zucchero semolato affinché ne vengano completamente rivestite.





COME CONSERVARE LE CIAMBELLE FRITTE E MANTENERLE SOFFICI

Le **ciambelle fritte** danno il meglio di sé appena fatte, ma con i giusti accorgimenti puoi gustarle ottime anche il giorno dopo. Ecco come **conservarle** al meglio:

A temperatura ambiente: Riponile sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico per un massimo di **1-2 giorni**. Ricorda che lo zucchero tende a inumidirsi, quindi potrebbero perdere un po' della loro croccantezza esterna.

Il trucco per rigenerarle: Se le ciambelle dovessero indurirsi leggermente, passale per **5-10 secondi al microonde** a media potenza: l'impasto tornerà subito caldo e sofficissimo, proprio come appena fritte.

In freezer: Puoi congelare le ciambelle già fritte (una volta raffreddate). Al momento del bisogno, lasciale scongelare a temperatura ambiente e scaldale leggermente prima di servirle.

Sconsigliamo invece la conservazione in frigorifero, poiché l'umidità tende a rovinare la consistenza dell'**impasto soffice**.

CONSIGLI E VARIANTI PER CIAMBELLE FRITTE PERFETTE

Per ottenere un risultato professionale anche a casa, ecco alcuni **trucchi e varianti** che renderanno la tua **ricetta delle ciambelle** ancora più versatile e adatta a ogni esigenza:

Variante senza lattosio: Se sei intollerante, puoi sostituire il latte vaccino con una bevanda vegetale (soia o avena) e il burro con 80ml di olio di semi. L'**impasto delle ciambelle** resterà comunque elastico e leggero.

Il trucco del risparmio: Non buttare l'olio della frittura subito! Se filtrato bene e non ha superato il punto di fumo, può essere riutilizzato. Tuttavia, per una **frittura asciutta** e sana, l'olio di arachidi nuovo resta la scelta migliore.

Aroma irresistibile: Per un profumo tipico da "pasticceria", aggiungi all'impasto un pizzico di cannella o della scorza d'arancia grattugiata insieme alla vaniglia.

Cottura al forno: Se preferisci una versione light, puoi cuocere le ciambelle in forno statico a 180°C per circa 15 minuti. Saranno meno golose di quelle fritte, ma ottime per la colazione quotidiana.