

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bombette fritte

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g farina
25 g lievito di birra
50 g burro
1 uovo
1/2 bicchiere latte
buccia di limone
1 cucchiaino zucchero
olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il lievito nel latte tiepido; mettete la farina in una terrina piuttosto grande e aggiungete il lievito, il burro fuso, lo zucchero, l'uovo e una presa di sale. Sbattete bene tutto con la mano; lasciate lievitare al caldo nello stesso recipiente. Quando la pasta sarà quasi raddoppiata di misura, versatela sul tagliere molto infarinato, lavoratela ancora un poco aggiungendo se necessario un poco di farina perché non si appiccichi. Stendetela poi fino a mezzo centimetro di grossezza. Con un bicchierino da liquore dal bordo

piuttosto spesso ritagliate tanti dischetti e metteteli di nuovo sulla tavola infarinata; coprite con dei tovaglioli e lasciate ancora lievitare per circa un'ora. Friggeteli poi in olio abbondante. Si possono servire avvolti di zucchero o anche ripieni di marmellata, che si introdurrà nella bombetta aiutandosi con una siringa per dolci.