

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bomboloni

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



Un dolce sostanzioso e ricco, il bombolone fritto e cosparso di zucchero semolato è reso ancora più goloso dalla crema pasticcera: che il Carnevale abbia inizio!

INGREDIENTI

FARINA MANITOBA o altre farine forti -
600 gr
ZUCCHERO 150 gr
UOVA intere - 7
BURRO ammorbidito - 150 gr
LIEVITO DI BIRRA 20 gr
SALE 5 gr
SCORZA DI LIMONE di 1 limone - 3 gr
SCORZA DI ARANCIA di 1 arancia - 3 gr
VANIGLIA o 1 bustina di vanillina - 1
cucchiaino da tè
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

INGREDIENTI PER LA COPERTURA

ZUCCHERO 250 gr

INGREDIENTI PER FARCIA

CREMA PASTICCERA

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, lo zucchero ed il lievito sbriciolato avendo l'accortezza di posizionare lo zucchero da un lato ed il lievito dall'altro, altrimenti lo zucchero potrebbe rovinare il lievito.



- 2 Azionate l'impastatrice e unite le uova sbattute, poche per volta in modo tale che l'impasto possa assorbirle gradualmente ed iniziare a prendere forza.



- 3 Fate ammorbidire il burro al microonde.

Non appena il composto nell'impastatrice si sarà ben incordato ossia abbia preso forza e

consistenza, unite il burro ammorbidito poco per volta.



4 Unite, a questo punto, gli aromi ovvero le scorze di agrumi grattugiate e la vaniglia.





5 Unite, solo alla fine, il sale.



6 A questo punto prelevate l'impasto dalla ciotola facendolo ricadere su di una spianatoia leggermente infarinata.

Date forza all'impasto facendolo girare in senso orario e tirando l'impasto nella parte sottostante, in questo modo formerete una bella palla tesa e liscia.



7 Riponete l'impasto in frigorifero per circa 1 ora.

Riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello fino a raggiungere uno spessore di 3 cm.



8 A questo punto, infarinate molto bene una teglia cosicchè i bomboloni non si attacchino alla teglia durante la lievitazione.

Coppate dall'impasto steso dei bomboloni di circa 8 cm di diametro con un coppapasta adeguato.



9 Potrete raccogliere i ritagli, impastarli velocemente e ricavare altri bomboloni.

Riponete i bomboloni nella teglia, copriteli con la pellicola trasparente e metteteli a lievitare in un posto caldo per circa 2 ore.



10 Nel frattempo realizzate la crema pasticcera come da ricetta (la ricetta la trovate cliccando sul link nella lista degli ingredienti).

Raccogliete la crema pasticcera in una sac à poche dotata di bocchetta a siringa se l'avete oppure con una bocchetta piuttosto piccola.

Trascorse le due ore, fate scaldare abbondante olio per frittura in una padella.

Preparatevi una teglia con 250 g di zucchero semolato.

Riprendete i bomboloni che saranno, a questo punto, ben lievitati e friggetene pochi per volta nell'olio bollente.



11 Via via che i bomboloni saranno pronti, trasferiteli, ancora ben caldi, nella teglia con lo zucchero e rigirateli nello zucchero affinché ne vengano completamente rivestiti.



12 Una volta preparati tutti i bomboloni, farciteli con la crema pasticcera.

