

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelle fritte

di: *Cookaround*

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



Fare le **ciambelle fritte** è un'abitudine che bisogna prendere non solo a Carnevale, ma anche durante le occasioni speciali, fosse anche una colazione di compleanno o una merenda tra amici. Un dolce classico che potete preparare con grande facilità, adattissimo quando c'è da festeggiare qualcosa, l'unico inconveniente è che sono talmente buone che spariranno in un secondo. Chiamate anche graffe sono un dolce che risulta proprio irresistibile e se dovete organizzare una festa oppure preparare un tavolo di dolci ad esempio per Carnevale,

provate anche a fare le [castagnole!](#)

INGREDIENTI

FARINA MANITOBA o altre farine forti -
600 gr
ZUCCHERO 150 gr
BURRO ammorbidito - 150 gr
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
ACQUA TIEPIDA 250 ml
SCORZA DI LIMONE 1 limone - 1
SCORZA DI ARANCIA 1 arancia
facoltativa - 1
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
ZUCCHERO SEMOLATO per la copertura -
CREMA PASTICCERA per farcire i
bomboloni -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le ciambelle fritte, prima di tutto: sciogliete il lievito di birra in una scodellina con poca acqua tiepida.





2 Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, lo zucchero e il burro ammorbidito, azionate l'impastatrice e iniziate a lavorare l'impasto alla minima velocità.





- 3 Mentre l'impasto si stà lavorando grattugiate la scorza di un limone e aggiungetela all'impasto, se gradite potete aggiungere, insieme alla scorza di limone, anche della scorza di arancia grattugiata. Quindi versate all'interno dell'impastatrice anche il lievito di birra sciolto nell'acqua.



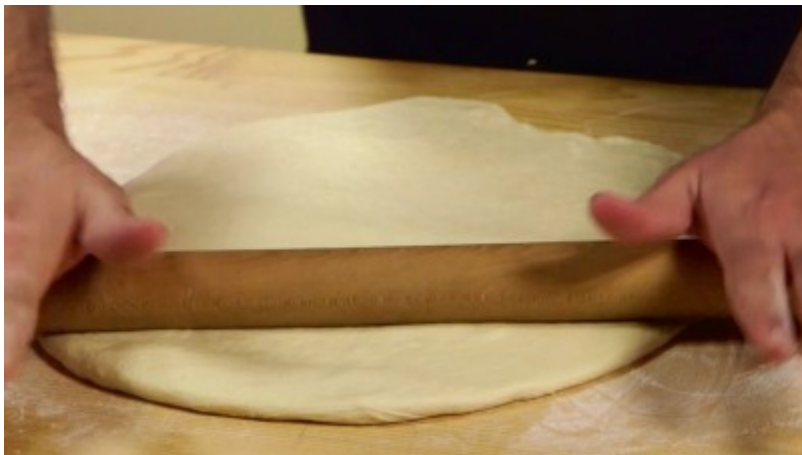
- 4 Versate a filo dell'acqua tiepida all'interno dell'impastatrice, aumentando sensibilmente la velocità di quest'ultima, lavorate l'impasto per circa 10 minuti abbondanti, in modo tale da fare incordare bene l'impasto.



- 5** Quando l'impasto si sarà bene incordato, lasciatelo pure all'interno della scodella dell'impastatrice, coprite la scodella con della pellicola e mettete a lievitare l'impasto per minimo un'ora e mezza, anche due, in modo tale da farlo raddoppiare di volume, in un luogo asciutto e buio, ideale all'interno del forno, naturalmente spento.



- 6** Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume e si sarà ben lievitato, trasferitelo sul piano di lavoro leggermente infarinato. Stendete l'impasto con delicatezza con un mattarello, in una sfoglia non troppo sottile.



7 Una volta che avrete steso l'impasto, con un coppa pasta rotondo, di circa 8 cm di diametro, coppate e ricavate dei dischi di pasta, quindi prendete un coppa pasta più piccolo, di circa 2 cm di diametro, posizionalo al centro di ogni disco e coppate nuovamente la pasta, ricavando così le ciambelle. Continuate nella stessa maniera fino al termine dell'impasto.



8 Appena avrete ricavato tutte le ciambelle, copritele con un canovaccio e lasciatele

nuovamente lievitare, in modo tale da farle raddoppiare di volume. Lasciate lievitare anche i dischi interni delle ciambelle, saranno degli ottimi bomboloni da farcire.



- 9 Quando le ciambelle avranno raddoppiato il loro volume, portate a temperatura in una capiente padella dell'olio di semi per friggere, tuffate le ciambelle in frittura un pò per volta, in modo tale da mantenere sempre costante la temperatura dell'olio, avendo cura di girarle per farle prendere colore e doratura su tutta la loro superficie.





- 10 Appena le ciambelle si saranno bene dorate, scolatele e lasciate eliminare l'olio in eccesso; via via che le ciambelle saranno pronte, passatele nello zucchero semolato, affinché ne vengano completamente rivestite e continuate a friggere le altre ciambelle.



- 11 Friggete anche i bomboloni, scolateli, lasciate eliminare l'olio in eccesso e passate anch'essi nello zucchero semolato.



12 Potete farcire i bomboloni con il ripieno che preferite: con della crema pasticcera oppure anche con della crema al cioccolato. Tutto è pronto per essere servito e gustato.



CONSIGLIO