

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelle fritte

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 **fiesta di compleanno** o una **merenda tra amici**. Un **dolce classico** che puoi preparare con grande facilità, adattissimo quando c'è da festeggiare qualcosa, l'unico inconveniente è che sono talmente buone che spariranno in un secondo.

Ma come si fa a resistere a una ciambella calda, soffice e profumata?

Questa è una **ricetta** proprio irresistibile e se vuoi

organizzare una festa oppure preparare un tavolo di dolci, ad esempio per Carnevale, prova anche a fare le [castagnole](#), i [krapfen](#) e i [krapfen alla Nutella](#)!

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 Iniziamo a fare le ciambelle fritte, con il nostro passo passo non potrai fallire!

Prima di tutto: sciogli il lievito di birra in una ciotola con poca acqua tiepida.





2 Riunisci nella ciotola dell'impastatrice la farina, lo zucchero e il burro ammorbidito, aziona l'impastatrice e inizia a lavorare l'impasto alla minima velocità.





3 Nel frattempo che l'impastatrice sta lavorando, grattugia la scorza di un limone e aggiungila all'impasto, se gradisci puoi aggiungere insieme alla scorza di limone, anche della scorza di arancia grattugiata.

A questo punto versa all'interno dell'impastatrice anche il lievito di birra sciolto nell'acqua.



- 4 Versa dell'acqua tiepida, a filo, all'interno dell'impastatrice, mentre svolgi questa operazione, aumenta sensibilmente la velocità della macchina, lavora l'impasto per circa 10 minuti abbondanti, o fino a quando l'impasto non sarà perfettamente incordato.



- 5** Quando l'impasto è pronto, lascio all'interno della scodella dell'impastatrice, copri la scodella con della pellicola e metti a lievitare l'impasto per un paio di ore, fino a che non avrà raddoppiato il volume.



- 6** Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume e si sarà ben lievitato, trasferiscilo sul piano di lavoro leggermente infarinato. Usando un mattarello, lavora delicatamente l'impasto e stendilo in una sfoglia non troppo sottile.



7 Una volta che avrai steso l'impasto con un coppa pasta rotondo di circa 8 cm di diametro, ricava dei dischi di pasta, quindi prendi un coppa pasta 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.



8 Appena avrai ricavato tutte le ciambelle copri le con un canovaccio e lasciale nuovamente

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



9 Quando le ciambelle avranno raddoppiato il loro volume, prendi una padella capiente e riempi di olio per friggere, accendi il fornello e portalo a temperatura, per eseguire al meglio questa operazione ti consiglio vivamente di procurarti un termometro da cucina.

Quando l'olio è pronto prendi due, massimo tre ciambelle alla volta e tuffale nella padella avendo cura di girarle per farle prendere colore e doratura su tutta la loro superficie.



10 Quando le ciambelle si saranno ben dorate, scolale e appoggiale su carta per fritti e lasciale eliminare l'olio in eccesso. Man mano che le ciambelle saranno pronte passale nello zucchero semolato affinché ne vengano completamente rivestite.





11 Idea furba!

Riutilizziamo i "buchi" delle ciambelle per ricavare dei deliziosi "bomboloni" vuoti da farcire con marmellate o creme.

Il procedimento di cottura per i bomboloni è lo stesso delle ciambelle: friggi due o tre pezzi alla volta, scola, metti su carta forno, lascia asciugare l'olio e poi passali nello zucchero semolato.





12 Riempi i bomboloni con cioccolato, crema o confettura e posizionali in un piatto da portata insieme alle ciambelle fritte, servi quando sono ancora calde o tiepide per non far perdere la fragranza.





CONSIGLIO

Posso consumarle anche il giorno dopo?

In realtà potresti, ma te lo sconsiglio per una questione di gusto. Come ogni fritto, è molto più buono se consumato appena fatto.

Adoro i dolci fritti ma non posso mangiarli! Cosa potrei fare di simile?

Puoi fare i [krapfen](#) al forno, davvero ottimi!