

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fiocchetti e mini bombe

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



Un dolce fritto molto adatto per la festa di Carnevale: lo zucchero semolato rende ancora più golose queste frittelle di pasta soffice...

INGREDIENTI

FARINA MANITOBA o altre farine forti -
600 gr
ZUCCHERO 150 gr
UOVA 7
BURRO 150 gr
LIEVITO DI BIRRA 20 gr
SALE 5 gr
SCORZA DI LIMONE di 1 limone - 1
cucchiaino da tè
SCORZA DI ARANCIA di 1 arancia - ½
cucchiaini da tè
VANIGLIA o 1 bustina di vanillina - 1
cucchiaino da tè
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 500 ml

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 fiocchetti e le mini bombe non si attacchino alla teglia durante la lievitazione.

Ricavate delle fettucce che incrocerete per formare i fiocchetti e coppate dei dischi di 5 cm di diametro.

Potrete raccogliere i ritagli, impastarli velocemente e ricavare altri fiocchetti o altre mini bombe.

Riponete le frittelle sulla teglia infarinata, copritele con la pellicola trasparente e mettetele a lievitare in un

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

Preparatevi una teglia con 250 g di zucchero semolato.

Riprendete le frittelle che saranno, a questo punto, ben lievitate e friggetene poche per volta nell'olio bollente.





9 Via via che saranno pronte, trasferite le frittelle, ancora ben calde, nella teglia con lo zucchero e rigiratele affinché ne vengano completamente rivestite.

