

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Graffe

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



Ora di merenda? Ci vuole una ricetta golosa! Che siano **graaffe** o [torta allo yogurt](#) poco importa, l'importante è farla come si deve!

Le graffe si sa però sono una merenda extragolosa, che si può concedere ogni tanto, ed è per questo che bisogna scegliere gli ingredienti giusti! Seguite il nostro passo passo per farle al meglio!

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

ZUCCHERO 17 gr

BURRO 25 gr

UOVA 1

ACQUA 17 gr

LIEVITO DI BIRRA 6 gr

SALE 2 gr

VANILLINA 1 bustina

AROMA ALLA CANNELLA o cannella in polvere - 3 gocce

LIMONE scorza - 1

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le graffe, riunite nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio ad uncino la farina ed il burro possibilmente ammorbidito a temperatura ambiente.



- 2 Aggiungete lo zucchero, la cannella, la vanillina, la scorza di limone ed il sale, quindi azionate la macchina per miscelare gli ingredienti.





- 3 Unite ora il lievito di birra, azionate la macchina e incorporate anche l'uovo e l'acqua sempre con la macchina in funzione.



- 4 Vedrete che a questo punto si inizierà a formare un impasto morbido ma non appiccicoso; qualora risultasse troppo sodo aggiungete un altro po' d'acqua.

Trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato ed impastatelo a mano per un altro po'.



- 5 Mettete la palla d'impasto a lievitare in una ciotola infarinata e coperta con uno strofinaccio.



- 6 Dopo circa 2 ore riprendete l'impasto che avrà duplicato il suo volume iniziale e dividetelo in porzioni uguali con le quali formerete le palline.





- 7** Realizzate un buco nel centro di ciascuna pallina, adagiate le ciambelle su di una teglia foderata con carta forno e lasciatele lievitare di nuovo per circa un'ora.





8 Scaldate abbondante olio di semi per la frittura e tuffatevi le graffe.

Lasciate friggere i dolci fino a che risultino ben dorati girandoli ogni tanto.



9 Una volta fritte, scolatele dall'olio e adagiatele su fogli di carta assorbente per asciugarle dall'olio in eccesso.

Prima di servirle passate le graffe nello zucchero semolato.



10 Gustate le graffe appena fatte anche se si conservano morbide anche dopo qualche ora.

CONSIGLIO