

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.

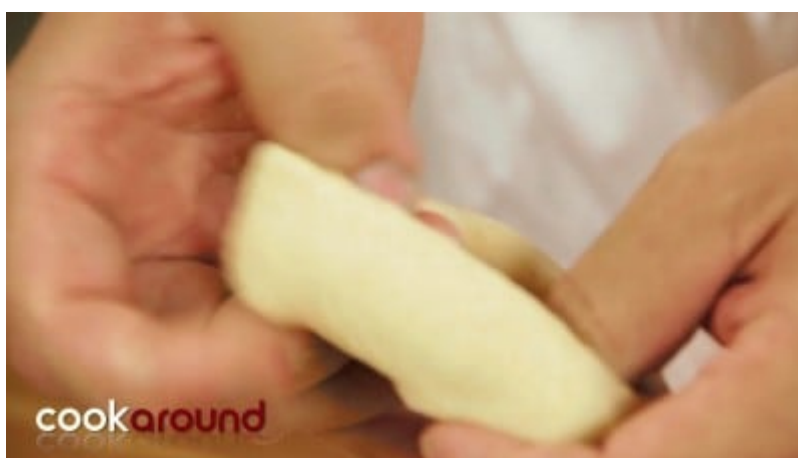


- 6 Dopo circa 2 ore riprendete l'impasto che avrà duplicato il suo volume iniziale e dividetelo in porzioni uguali con le quali formerete le palline.





- 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