

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Olibollen

LUOGO: Europa / Olanda

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

350 g di farina
10 g di lievito
100 g di uva passa
1 uovo
1 mela
3 dl di latte
25 g di scorze di arancie candite
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Intiepidire un fondo di latte aggiungendo il lievito. In un recipiente, mettere la farina, il sale, la scorza di limone grattugiata, l'uvetta, la mela tagliata a scaglie sottili e l'arancia candita e tritata.

Versarvi sopra il latte sino ad ottenere un impasto consistente cui si unisce il lievito e l'uovo sbattuto.

Far lievitare l'impasto, avvolto in un telo, in un luogo tiepido.

- 2 Con un cucchiaino prendere una pallina di pasta, modellarla e deporla in olio bollente. I bigné gonfiano durante la cottura, e quando hanno preso un colore d'oro vecchio, vanno messi su una carta assorbente. Nel piatto di servizio si imbiancano di zucchero a velo.