

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Bomboloni alla crema

Strawberry · Monday, January 12th, 2015

- **Ingredienti:**(4-6 persone)

200gr farina

- 200gr farina manitoba
- 60gr di zucchero
- 50gr burro
- 1 uovo
- 1dl di acqua
- 1 dl latte
- 1 baccello di vaniglia
- 15gr lievito di birra
- un pizzico di sale
- 1 litro di olio di semi di arachide
- 400gr crema
- zucchero semolato

Preparazione:

Sciogliete il lievito di birra in un pò di acqua leggermente zuccherata, unite 100gr di farina setacciata e lavorate il composto fino ad ottenere un panetto morbido, coprite con la pellicola e lasciate lievitare per circa un'ora. Riprendete il composto e lavoratelo inserendo lo zucchero restante, l'uovo, il sale e i semi di baccello di vaniglia, unite a cucchiaiate la fareina, diluite con il latte e continuate a lavorare il composto, fino a renderlo liscio e ben elastico, per ultimo aggiungete i fiocchetti di burro, coprite e lasciate lievitare per almeno 2 ore. Disponete il composto su di un piano da lavoro infarinato, lavoratelo per alcuni minuti, spianatelo con un mattarello all'altezza di un centimetro con un bicchiere o un tagliapasta formate tanti cerchi di 5 cm. Sistemteli su di un piaano infarinato , copriteli con un canovaccio e fateli riposare per 3 ore. Friggete i bomboloni in abbondante olio non troppo caldo, fateli dorare, scolateli e fateli asciugare su carta da cucina. Mettete la crema in una siringa e farcite i bomboloni bucadoli in superficie, disponeteli su i un vassoio e cospargeteli con lo zucchero.

This entry was posted on Monday, January 12th, 2015 at 7:17 pm and is filed under

Dolci, Italiane, Ricette

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.