



Bomboloni alla crema

Procedimento:

Per realizzare la pasta dei bomboloni, preparare l'impasto e lasciare lievitare per 2 ore, poi suddividerlo in piccole palline. Lasciare lievitare per altri 15 minuti, poi stendere le palline d'impasto fino ad ottenere delle piadine. Lievitare per 15 minuti e friggere.

Per realizzare la crema pasticcera, fare scaldare il latte, sbattere i tuorli con lo zucchero. Aggiungere poi la farina un poco alla volta, assieme al latte riscaldato. Mescolare il composto fino ad ebollizione. Riempire infine i dischi d'impasto con la crema pasticcera preparata.

Buon appetito,

Grazia Semprini





Versione di Paola Paola

Ingredienti:

- 250 gr di farina00
- 250 gr di farina manitoba
- 60 gr di burro morbido
- 40 gr di zucchero
- 1 uovo
- 7 gr di sale
- 20 gr di lievito di birra
- 250 ml di acqua
- 1 bustina di vanillina
- buccia grattugiata di un limone

Procedimento:

Versate le due farine nella ciotola della planetaria e unire l'uovo il sale e gli aromi. Aggiungete il lievito sciolto in metà acqua tiepida nella quale avrete sciolto il lo zucchero impastare per un po quindi aggiungere un po per volta il burro a pezzettinie, sempre impastando la rimanente acqua dovete impastare per una decina di minuti.

Versate l'impasto sulla spianatoia infarinata formando una palla coprite con pellicola alimentare e lasciate riposare per 30 minuti, a questo punto stendere con il mattarello a 1 cm e 1/2 di spessore e ritagliate con un coppapasta lasciate riposare sempre coperto per 1 oretta.

Una volta terminata la lievitazione immergetene pochi per volta in olio caldo non bollente altrimenti si potrebbero bruciare esternamente ma restare crudi internamente io in genere faccio la prova stecchino. Una volta cotti farciteli con la crema e infine una bella spolverizzata di zucchero e... buon appetito!

[Read More](#)
