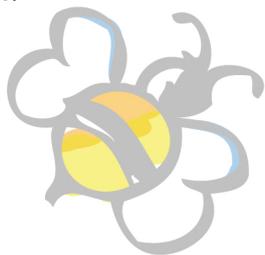




Bimby: Zeppole e bomboloni - [Visualizza sul sito di Imma](#)



zeppole - bomboloni - dolci delle feste - Carnevale - dolci fritti - Bimby

Ingredienti:

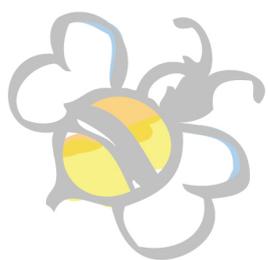
250 gr. farina 00
1 tuorlo
25 gr. burro
1/2 cubetto di lievito di birra
100 gr. latte
25 gr. zucchero
scorza limone

Inserire nel boccale zucchero e scorza del limone per 20 secondi vel.10.
Unire il tuorlo, la farina, il sale, il burro, il latte e il lievito impastare con 2 minuti a spiga. Far lievitare per 1 ora. Stendere l'impasto e ricavare una sfoglia di 1 cm. con un bicchiere fare dei dischetti e al centro utilizzare un tappo di bottiglia per il foro centrale. Lasciarli riposare 15 minuti e friggere in olio bollente, metterli su carta assorbente e passarli sopra lo zucchero semolato.

Per la variante bomboloni, formare delle pallotte leggermente schiacciate, farle lievitare, friggerle in olio profondo, farcire con crema pasticcera e rotolare nello zucchero semolato



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it