



Bomboloni, krapfen e donuts - [Visualizza sul sito di silvia](#)



bomboloni - krapfen - donuts - zeppole di Natale -

versione a ciambella di Line

200 gr.di patata bollita e passata al setaccio,
25 gr.burro
2 cucchiari di zucchero,
2 uova,
20 gr.lievito di birra
buccia grattata di arancio,
350 gr.farina 00
latte qb

Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta di consistenza soda.
Formare delle palline, poi appiattirle.
Friggere in abbondante olio ben caldo.
Spruzzare di zucchero semolato.

Versione 2

Postata da zibally

Questa è la ricetta data alla prova del cuoco....collaudatissima!

Ingredienti:
125g latte
125g acqua
250g farina 00
250g farina manitoba
80g burro a temperatura ambiente
75g zucchero
1 cubetto di lievito di birra
1 limone grattugiato
1 pizzico di sale



Impastare per bene tutti gli ingredienti e lavorare molto la pasta ottenuta, lasciare lievitare per 2 ore. Riprendere l'impasto ristenderlo e formare dei dischi di pasta alti mezzo centimetro, lasciarli nuovamente lievitare per circa mezz'ora e poi friggerli in olio profondo. Quando saranno belli dorati farli asciugare su carta assorbente, riempirli di crema pasticcera e avvolgerli nello zucchero semolato

Crema pasticcera

150g zucchero
80g farina
4 tuorli
500ml latte
buccia di limone.

eCucinando.it