



Bomboloni

Ingredienti

500 g	Farina
80 g	Burro
n° 5	Tuorli
200 g	Latte
50 g	Lievito di birra
35 g	Zucchero
q.b.	Scorza grattugiata del limone
n° 1	Busta di vanillina.

Preparazione

1. Sciogliere il lievito e lo zucchero nel latte tiepido.
2. Mettere la farina a fontana e unire il resto degli ingredienti e il lievito sciolto, impastare bene fino a quando
3. risulterà un composto omogeneo. Formare una palla, coprirla con un canovaccio e lasciare riposare al caldo per circa due ore.
4. Passato il tempo sgonfiare la pasta, stenderla con il mattarello fino a raggiungere uno spessore di 2 cm e formare dei dischi dal diametro di 8 cm (usare un coppapasta oppure anche un bicchiere con bocca adeguata).
5. Lasciare riposare i dischi per circa un'ora.
6. Passato il tempo friggerli in abbondante olio bollente e da ambo le parti.
7. Quando risultano ben dorati scolarli e lasciarli sgocciolare su carta assorbente.
8. Una volta freddi riempirli con crema pasticcera o marmellata e spolverarli con lo zucchero a velo.

