



Bombe fritte

Ingredienti

500 gr di farina
250 ml di latte
50 gr zucchero
25 gr di lievito di birra (un panetto)
100 gr di burro
un pizzico di sale
una bustina di vanillina
una scorza di limone grattugiato

Scaldare il latte non troppo caldo e aggiungere lo zucchero, dividerlo in due scodelle possibilmente in parti uguali, in una sciogliere il lievito e nell'altra il pizzico di sale.

Nella scodella con il lievito aggiungere 100 gr. di farina dei 500 gr. totali e formare una pastella, coprire con pellicola e lasciare crescere per un'ora.

Trascorso questo tempo aggiungere i restanti 400 gr di farina, il latte, la scorza grattugiata di limone, la vanillina e il burro morbido precedentemente tirato fuori dal frigorifero. Se il tutto risulta troppo appiccicoso aggiungere altra farina fino ad ottenere un impasto compatto, ma non troppo duro da lavorare e lasciare crescere per altre due ore.

Trascorso anche questo tempo stendere la pasta con un mattarello (l'impasto deve avere lo spessore di circa un 1-1,5 cm.), formare dei dischi e friggere in olio caldo, asciugare dall'olio in eccesso e ancora caldi passali nello zucchero semolato.

Sembra complicato, ma credetemi: non lo è per niente!

Ricetta di **PASTELLINA**