

Bomboloni



Ingredienti

- 250 g farina 00 setacciata
- 250 g farina americana setacciata
- buccia di 1 limone grattugiata
- 80 g zucchero
- 80 g burro morbido
- 125 g acqua tiepida
- 125 g latte tiepido
- 1 panetto lievito di birra
- sale
- olio per friggere

Impastare tutti gli ingredienti e far lievitare.



Stendere la pasta alta 1 cm e fare dei cerchi col bicchiere o con un'altro oggetto se si vogliono fare più grandi.



Far lievitare ancora un po' e friggere. Ricoprire con zucchero ed eventualmente riempirli di crema pasticciera.



Oppure realizzare dei cannoli di bombolone arrotolandoli intorno al cannello che si utilizza per i classici cannoli siciliani



e friggerli sempre in olio bollente.



Rimuovere il cannello, farcire di crema pasticciera e rotolare nello zucchero semolato.

