

Ciambelle del bar



Ingredienti

- 500 g di farina
- 50 g di burro
- 50 g di zucchero
- 1 bicchiere di latte caldo
- 1 cubetto di lievito
- la buccia di 1 limone grattugiato
- olio per friggere
- zucchero semolato q.b. per ricoprirle

Sono esattamente quelle del bar, senza patate quindi più leggere.

Versare la farina a fontana e al centro mettere il lievito sbriciolato, scioglierlo col latte caldo, unire tutti gli altri ingredienti e lavorare l'impasto. Formare un panetto morbido da coprire e lasciare lievitare fino al raddoppio del volume. Formare tante ciambelline e farle riposare un'oretta. Friggere in olio caldo. Sgocciolarle e rigirarle subito nello zucchero. Adagiarle in un piatto da portata per servirle.



Titolo originale: "Ciambelle del bar senza patate"

Ricetta di VALERIA63

Foto di Grazia Ronzi