



www.ilrice  ilricettariodibianca.com

Zeppole senza uova col Bimby

Ingredienti

250 g di manitoba

250 g di farina 00

200 g di latte

50 g di acqua

50 g di olio

15 g di sale

1 cubetto di lievito di birra

1 pizzico di zucchero

olio per friggere

Presentando queste zeppole, l'autrice diceva che erano ideali per stare bene con gli amici.

Inserire nel boccale il latte e l'acqua, il lievito, un pizzico di zucchero e l'olio: lavorare 1,30 min. a 35° Vel 2; gradatamente aggiungere la farina e per ultimo il sale: lavorare 3 min. a "Spiga". Togliere dal boccale e mettere tutto in una capiente ciotola, lasciar lievitare ben coperto e subito dopo preparare con l'impasto delle ciambelle (o comunque una qualsiasi altra forma) e fare lievitare ulteriormente almeno 35 minuti o fin quando saranno cresciute.

Preparare intanto una profonda padella colma d'olio d'arachide e friggere le ciambelle.

Ricetta di DOLCETENTAZIONE