



Bomboloni Fritti



6 Bomboloni ⌚ circa 150 min.

INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Pàn Riso

7 g lievito fresco

20 g miele

220 g acqua

5 g sale

15 g olio

per la finitura:

50 g zucchero semolato

1 litro di olio di arachide
crema spalmabile alle nocciole

PROCEDIMENTO

In una ciotola, versa l'acqua, il lievito e il miele e mescola.

Unisci la **Miscela Oro Pan Riso** e, dopo qualche minuto, anche il sale e l'olio e impasta per una decina di minuti.

Ungi bene la spianatoia e versa l'impasto.

Con le mani unte, lavora la pasta per renderla liscia e omogenea.

Pesa la pasta e dividila in 6 porzioni di circa 83 grammi.

Lavora ogni porzione per ottenere delle palline molto lisce.

Sistemale su una teglia coperta di carta da forno e appiattiscile in modo da ottenere dei dischi di circa 8 cm di diametro.

Copri e lascia lievitare fino al raddoppio. A seconda della temperatura ambiente, dovrai aspettare 60-90 minuti.

Fai scaldare l'olio in un wok oppure una casseruola e, quando raggiunge i 160° circa, ritaglia la carta da forno attorno ai bomboloni e immergine due o tre nell'olio.

Con le pinze, tira via i quadrati di carta da forno e lascia cuocere a fiamma bassa per circa 8 o 10 minuti.

L'olio non dovrà mai superare i 150°-160°.

Girali a metà cottura e, quando sono ben dorati, tirali fuori e poggiarli su carta assorbente.

Infine, passa i bomboloni nello zucchero semolato, poi crea un foro laterale e riempi ogni bombolone con la crema spalmabile.

I consigli d'Oro.

Sai che puoi riempirli anche con crema pasticcera?

Come ogni lievitato fritto, va consumato in giornata.

Buon Appetito!

Le ricette d'Oro