

Ingredienti:

- 500 gr. farina 00
- 25 gr. lievito di birra
- q.b. latte tiepido
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 limone
- 1 pizzico di sale
- 2 uova
- 250 gr. panna fresca
- marmellata o crema pasticcera (a piacere)
- olio di arachidi o strutto per friggere
- zucchero a velo

Preparazione:

Sciogliere il panetto di lievito in una ciotola con un poco di latte tiepido. Aggiungere lo zucchero e le uova, unire 1 bicchiere di panna, la buccia grattugiata del limone, un pizzico di sale e amalgamare bene il tutto, fino ad avere un composto liscio e omogeneo.

Incorporare anche la farina e impastare il tutto fino ad avere un composto liscio ed elastico, aggiungendo se necessario la panna restante.

Ricavare dal composto un panetto e metterlo a lievitare coperto in luogo tiepido per circa 1 ora fino al raddoppio. Stendere l'impasto sulla spianatoia con un mattarello (0,5-1 cm) e con un coppapasta o un bicchiere ricavare tanti dischetti.

Disporre al centro, su metà dei dischetti un po' di marmellata o crema e chiudere i dischetti, sovrapponendovi quelli avanzati.

Sigillare bene i bordi dei bomboloni pressandoli con le dita.

Per un risultato perfetto, rifilare con il coppapasta i bordi dei bomboloni.

Disporre i bomboloni su di una teglia ricoperta di carta forno, leggermente infarinata, ben distanziati e farli lievitare ancora almeno 30'.

Friggere i bomboloni in abbondante olio o strutto ben caldo, ma non bollente, facendolo dorare su tutti i lati.

Sgocciolare i bomboloni su carta da cucina e spolverizzarli ancora caldi con lo zucchero a velo.

Servire i bomboloni tiepidi o freddi.