

Bomboloni alla crema

INGREDIENTI:

1/2 l di acqua tiepida,
100 gr di burro,
2 cubetti (bustine di lievito secco) di lievito di birra,
1 uovo,
farina manitoba quella che si tira l'impasto,
olio di semi per la frittura,
crema pasticcera,
zucchero semolato.

Disporre la farina a fontana e mettere al centro il lievito (se in polvere ricordate di mettere un po' di zucchero), il burro a temperatura ambiente l'uovo e l'acqua tiepida. Impastare bene fino a rendere l'impasto morbido e liscio (consistenza simile alla pizza) lasciar riposare per 15' poi stenderlo dell'altezza di circa 1 cm tagliare dei dischetti disporli su un vassoio e farli riposare per altri 15'. Friggerli in olio bollente adagiando i dischetti nell'olio girati al contrario di come erano sul vassoio, questo permetterà un maggior rigonfiamento. Girarli per farli dorare, scolarli su carta da cucina. Riempirli con crema pasticcera e passarli nello zucchero dal lato più gonfio e screpolato.