



Graffe e Bomboloni

A CASA CON LE NOSTRE RICETTE

Ingredienti:

1 kg di farina 00
20 gr di lievito di birra
300 gr di latte
140 gr di zucchero
250 gr uova
150 gr di burro
Vanillina
Un pizzico di sale
Buccia di arancia
Olio di arachidi

Per guarnire avete bisogno di zucchero
Le dosi sono per una ventina di graffe di 80/90 gr l'una

Procedimento

Impastare i primi sei ingredienti. Aggiungere il burro a temperatura ambiente con gli aromi e la buccia di arancia grattugiata.

Far lievitare l'impasto per due ore in una ciotola. Trascorse le due ore, riprendere l'impasto cresciuto formando dei cordoncini che andrete a chiudere all'estremità. A questo punto lasciarle lievitare altre due ore.

Friggerle in abbondante olio bollente (circa 170°). Scolatele su carta assorbente e ripassatele subito in abbondante zucchero.