Bomboloni sofficissimi, la ricetta per farli in casa

Autore: Redazione

Data: 24 Febbraio 2020

I **bomboloni** sono davvero **straordinari**. Dorati all'esterno, un po' croccanti per lo zucchero semolato. Sofficissimi all'interno, resi ancora più golosi dalla **crema** o dalla **marmellata**. Si tratta di uno di quei piatti che sembrano difficili da preparare, ma che invece possono tranquillamente essere realizzati in casa.

L'importante è seguire le giuste **istruzioni**, proprio come quelle che vi suggeriamo oggi. A passarci la ricetta è stata Mimma Morana, abilissima ai fornelli. Con questa ricetta, farete un figurone e i vostri **bomboloni fritti** con la crema andranno a ruba, uno dopo l'altro! Ecco come si preparano.

Ricetta dei Bomboloni

Ingredienti

- 1\2 kg di farina Manitoba
- 50 g di zucchero
- buccia grattugiata di 1 limone non trattato
- 1 pizzico di vanillina
- 1 bustina di lievito di birra disidratato oppure 20 g di lievito di birra fresco
- 70 g di acqua tiepida
- 70 g di latte tiepido
- 70 g di burro fuso tiepido
- 2 uova intere
- olio di semi di girasole
- marmellata di albicocche
- crema di nocciole

Procedimento

1. In una planetaria, oppure a mano, sciogliere il lievito di birra nell’acqua tiepida
2. Aggiungere la farina, il latte, la vanillina e il burro e cominciare ad impastare
3. Aggiungere le uova, una alla volta e continuare ad impastare sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo
4. Mettere il composto in una ciotola e lasciare lievitare sino al raddoppio
5. A questo punto stendere la pasta ad uno spessore di mezzo cm e con uno stampino o un coppapasta ritagliare dei dischi
6. Sopra i dischetti ottenuti poggiare un cucchiaino di marmellata di albicocche oppure di crema di nocciole
7. Inumidire i bordi con qualche goccia d’acqua e adagiare un altro dischetto
8. Sigillare bene i bordi e procedere sino ad esaurimento dell’impasto
9. Mettere i bomboloni su un vassoio e lasciare lievitare nuovamente , sino al raddoppio
10. Friggere in friggitrice con olio di semi di girasole oppure in una padella con i bordi alti
11. Fare scolare su carta assorbente e passare nello zucchero semolato.

Buon appetito!

Ricetta e foto di Mimma Morana

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/bomboloni-ricetta/

Generato il 17/11/2026