

Bomboloni di Firenze (Bombas fritas)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ralladura de limón: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Harina: 300 grs.

Manteca: 25 g

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Azúcar: 40 grs.

Levadura: 20 grs.

Sal: Una pizca

Varios

Azúcar: Cantidad necesaria

Crema pastelera: Cantidad deseada

Mermeladas variadas: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* con un poco de agua tibia.
- Sobre la mesada forme una corona con la *harina* y sal.
- En el centro disponga la *manteca* derretida, la *levadura*, la ralla dura de *limón* y el azúcar.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando agua poco a poco hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar hasta que duplique su volumen.
- Estire sobre la mesada enharinada hasta alcanzar 1 cm de espesor.
- Corte la masa en discos de 5 cm de diámetro, cubra con un lienzo y deje reposar durante 1 hora.
- Fría en abundante aceite caliente hasta que se vean dorados.
- Mezcle con abundante azúcar, realice un corte en un costado y rellene con *crema pastelera* o mermelada.

Presentación

- Sirva en una fuente.

