

Bombe alla crema (Dolci)



Preparazione

Disponete 450 g di farina a fontana, aggiungete i tuorli, la vanillina, lo zucchero, il burro fuso tiepido e il lievito sciolto nel latte caldo. Impastate il tutto con le mani per almeno 10 minuti, fino a ottenere un panetto liscio e di colore giallo intenso. Ponetelo a lievitare per almeno 2 ore in una ciotola infarinata e coperta da un canovaccio. Trascorso il tempo necessario, trasferite l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo ancora per farlo sgonfiare del tutto, formatene un filoncino lungo e dal diametro di circa 4 o 5 cm. Ricavate 20 pezzi uguali con una spatola, arrotondateli e poneteli a lievitare un'altra ora su un canovaccio infarinato. Dopo la seconda lievitazione, friggete i bomboloni nell'olio caldo e fateli dorare da entrambi i lati. Scolateli su carta assorbente. Preparare una crema pasticciera: far bollire il latte con la scorza del limone. Togliere dalla fiamma. A parte montare i tuorli con lo zucchero ed aggiungere la fecola ben setacciata. Versare il composto nel latte avendo cura di non formare grumi, quindi rimettere sul fuoco e far sobbollire per qualche minuto. La crema cuocerà addensandosi. Trattandosi di una crema per farcire dei bomboloni, non tenetela troppo liquida. Quando la crema sarà pronta, lasciatela raffreddare, mettetela in una sac à poche e usatela per farcire i bomboloni praticando un piccolo foro nella loro parte sottostante. Spolverizzate i bomboloni con zucchero a velo e servite.

Consigli

Attenzione alla temperatura dell'olio che, se troppo caldo, brucerà i vostri bomboloni lasciandoli crudi all'interno.

Curiosità

Lo sapevi che la crema pasticciera è utilizzata non solo come crema per farcire ma anche come base per creare altri tipi di crema? Parliamo, ad esempio, della crema chantilly o della crema pasticciera al cioccolato.

Informazioni

Preparazione 4 minuti

Cottura 5 minuti

Dosi per 10 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Impasto

Farina "00" 500 grammi

Lievito di birra 50 grammi

Latte 200 millilitri

Zucchero (3 cucchiaini di zucchero)

Vanillina 1 bustina

Burro 80 grammi

Tuorli d'uovo (5 tuorli d'uovo)

Olio (olio per friggere qb)

Ripieno

Latte 500 millilitri

Scorza di limone grattugiata

Tuorli d'uovo 4 unità

Zucchero 100 grammi

Fecola 80 grammi

Decorazione

Zucchero a velo (zucchero a velo qb)