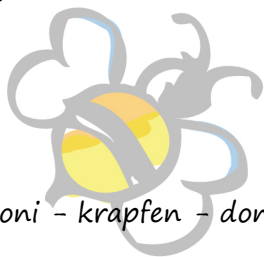




Bomboloni, krapfen e donuts - [Visualizza sul sito di silvia](#)



bomboloni - krapfen - donuts - zeppole di Natale -



versione a ciambella di Line



200 gr.di patata bollita e passata al setaccio,  
25 gr.burro  
2 cucchiari di zucchero,  
2 uova,  
20 gr.lievito di birra  
buccia grattata di arancio,  
350 gr.farina 00  
latte qb

Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta di consistenza soda.  
Formare delle palline, poi appiattirle.  
Friggere in abbondante olio ben caldo.  
Spruzzare di zucchero semolato.

Versione 2

Postata da zibally

Questa è la ricetta data alla prova del cuoco....collaudatissima!

Ingredienti:

125g latte  
125g acqua  
250g farina 00  
250g farina manitoba  
80g burro a temperatura ambiente  
75g zucchero  
1 cubetto di lievito di birra  
1 limone grattugiato  
1 pizzico di sale



Impastare per bene tutti gli ingredienti e lavorare molto la pasta ottenuta, lasciare lievitare per 2 ore. Riprendere l'impasto ristenderlo e formare dei dischi di pasta alti mezzo centimetro, lasciarli nuovamente lievitare per circa mezz'ora e poi friggerli in olio profondo. Quando saranno belli dorati farli asciugare su carta assorbente, riempirli di crema pasticcera e avvolgerli nello zucchero semolato

### Crema pasticcera

150g zucchero  
80g farina  
4 tuorli  
500ml latte  
buccia di limone.

eCucinando.it