



Bimby: Sofficini - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dose x circa 12 sofficini,

Occorrono:

250gr di farina 00

250gr di latte

1 cucchiaino di burro

un pò di sale.

Mettere nel boccale il latte con il burro e il sale 5 min temp 70° vel 1, poi aggiungere la farina e continuare a mescolare x circa 3-4 min temp 50° vel 1 fino a che l'impasto non inizia a staccarsi dalle pareti del boccale. Poi lasciare raffreddare e dopo stendere l'impasto sulla spianatoia con un pò di farina se dovesse necessitare (di solito quando è ben fredda non serve), deve avere uno spessore di 1/2 cm poi ricavarne tanti dischi della grandezza dei sofficini, metter al centro di ogni disco il ripieno desiderato (io faccio una salsa di pomodoro con un pò di origano e un pò di fontina) potreste mettere della fontina e prosciutto cotto, o solo fontina. Dopo aver messo il ripieno chiudeteli nella classica forma di mezzaluna il cosiddetto "sofficino", poi spennellatelo con dell'albume e passatelo nel pane grattugiato. Fatto ciò potrete subito friggerli o lasciarli in frigo x qualche ora o addirittura congelarli e usarli come i classici findus surgelati, avendo l'accortezza di friggerli ancora congelati

ricetta di Anna Moroni riadattata da Manu99.