

L'angolo della Cucina



Bomboloni alla nutella

Autore: [stefania](#)
Inserito da [Stefania](#)



Ingredienti:

500 g patate
500 g farina
2 uova
50 g burro
2 cubetti lievito di birra
1/2 bicchiere di latte
1 fialetta aroma arancia
Nutella
Zucchero semolato
Olio per friggere

Preparazione:

Lessare le patate e passarle nello schiacciapatate, farle raffreddare e aggiungere le uova, il burro fuso, il lievito di birra fatto sciogliere nel latte, l'aroma all'arancia, e per ultimo aggiungere la farina piano piano.

Lavorare qualche minuto fino a far amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Fare dei dischi grandi quanto il palmo di una mano, mettere un cucciaino di nutella al centro del disco, chiudere bene a fagottino e dopo aver finito tutto l'impasto, far lievitare per circa un'ora, fino a quando non saranno raddoppiati di volume.

Friggere i bomboloni in abbondante olio di semi, far asciugare qualche attimo in carta assorbente e passare nello zucchero.

Data: 24/10/2007
Visite: 5613

