

## 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: 5920

