

# Bomboloni

- Ingredienti:
- 250 gr. di farina 00
- 250 gr. di farina manitoba
- 75 gr. di zucchero
- 80 gr. di burro
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 pizzico sale
- 1 scorza di limone grattugiata
- 250 gr. liquido (acqua + latte)

Unire tutti gli ingredienti e per ultimo lo lievito disciolto in un po' di acqua formare una palla e lasciare lievitare almeno un ora al caldo dopo di che formare tante palline e lasciare un'altra ora a lievitare. Prendere le palline con delicatezza e farle soffriggere in olio caldo, quando sono dorate da tutte le parti metterle su una tovaglietta di carta ad asciugare, quando sono fredde passarle nello zucchero. A piacimento si possono riempire con della crema pasticcera.