

Arancini di carnevale



Ingredienti:

600 g farina 00

2 uova

50 g burro

250 ml latte

1 cubetto lievito fresco

250 g zucchero

buccia grattugiata di 3 arance

Sciogliete nel latte tiepido il lievito e 60 g zucchero. Unite il tutto alla farina con le uova e burro sciolto e raffreddato.



Impastate il tutto fino ad ottenere un impasto elastico e lasciate lievitare coperto con la pellicola finché raddoppia il volume.



Stendete in forma rettangolare con uno spessore di mezzo centimetro e distribuite sopra il restante zucchero mescolato con la buccia grattugiata delle arance.



Arrotolate su se stesso molto stretto poi tagliate a fette alte circa 1 centimetro.



Lasciate lievitare 30 minuti. Per la cottura tipo forno: mettete gli arancini nella teglia con carta forno sotto...



... e lasciate lievitare 30 minuti. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media circa 18 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Per la cottura nel olio: riscaldare del olio a bagno in una pentola coperta con Magic Cooker sul fornello medio a fiamma alta 5 minuti. Mettete pochi arancini per volta.



Coprite e cuocete 1 minuto per parte a fiamma alta. Spostate la pentola dal fuoco quando dovete girare o togliere dal

olio. Mettete sul piatto con carta assorbente per i fritti sotto.



Decorate se volete con le codette.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.