

Ciambelle fritte



Ingredienti:

300 g farina 00

300 g farina manitoba

250 ml latte

100 ml olio di semi

80 g zucchero

70 g fecola di patate

2 uova,

1 bustina di vanillina

7 g lievito di birra secco

buccia d'arancia grattugiata q.b.

un pizzico di sale

zucchero semolato q. b.

In una ciotola unire le due farine il lievito, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero e miscelarle. Versare in un'altra ciotola il latte, l'olio, le uova, la buccia d'arancia e la vanillina, battere con la forchetta poi unire lo zucchero ed un pizzico di sale, incorporare le farine e lavorare fino ad ottenere un panetto. Disporre il panetto in una ciotola, inciderlo in superficie formando una croce, coprire con pellicola e lasciar lievitare fino a quando avrà raddoppiato il suo volume. Una volta lievitato trasferire l'impasto su un piano da lavoro infarinato e con l'aiuto di un mattarello stenderlo fino ad ottenere uno spessore di circa 1,5 cm. Ricavare dei dischi con un coppapasta di circa 8 cm di diametro e con un tappo di plastica praticare un foro al centro per dare forma alle ciambelle. Adagiare ogni ciambella su un piccolo quadrato di carta forno e coprirle con un panno da cucina, lasciandole lievitare ancora per 30 min. In un tegame scaldare leggermente con MC una quantità di olio che ci consenta di friggere in immersione, adagiare le ciambelle poche per volta con la carta forno nell'olio, coprire con MC e friggere a fiamma viva per qualche istante dopodichè con l'aiuto di una pinza rimuovere la carta forno e proseguire la frittura per circa 2 min e mezzo, girarle, coprire con MC e friggerle altri 2 min. A doratura omogenea spegnere il fuoco, attendere qualche istante prima di rimuovere MC in posizione orizzontale, prelevare le ciambelle, adagiarle su carta assorbente e passarle subito nello zucchero.

Lorena Vecchini