

Ciambelline di Carnevale

Categoria: Dolci e Desserts - Frittelle



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 10 min
Costo: Basso	Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo di lievitazione della pasta



Le ciambelline di Carnevale rappresentano una gustosa alternativa ai tradizionali dolcetti che si preparano in occasione del Carnevale.

L'impasto risulta morbido e soffice, sarà sufficiente una spolverata di zucchero a velo per completare le ciambelline e renderle ancora più gustose.

Lasciatevi coinvolgere dall'atmosfera piena di dolci e leccornie che caratterizza questo periodo dell'anno e per un giorno dimenticate la dieta!

Ingredienti per il lievito

» Farina 100 gr	» Lievito di birra 12 gr
» Latte 50/60 ml	» Malto 1 cucchiaino

...per l'impasto di 20/25 ciambelle:

» Arance la scorza grattugiata di 1	» Farina 500 gr piu' q.b. per la spianatoia	» Sale 1 grosso pizzico
» Burro 100 gr	» Limoni la scorza grattugiata di 1	» Uova medie 6
» Vaniglia 1 cucchiaino di estratto (o 1 bacca o una bustina di vanillina)		
» Zucchero 200 gr		

Per cospargere

» Zucchero a velo q.b.

Per friggere

» Olio di semi di arachide q.b.

Preparazione



Per realizzare le ciambelline fritte di carnevale iniziamo preparando il lievito: sbricioliamo il lievito di birra in una ciotolina, uniamo il latte tiepido e il malto (o, in sostituzione, lo zucchero) (1), quindi mescoliamo per sciogliere il tutto. Aggiungiamo la farina (2) e impastiamo gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo che metteremo a lievitare (3) in una ciotola coperta con pellicola trasparente dentro al forno spento ma con la luce accesa (o in un luogo tiepido) per circa 30-50 minuti.



Nel frattempo, nella ciotola di una planetaria (o in una ciotola normale se lavorate a mano) munita di foglia, mettiamo la farina, le uova (4), il sale, lo zucchero, la scorza grattugiata di 1 limone e di 1 arancia, la vaniglia e impastiamo per qualche minuto fino ad ottenere un composto elastico e omogeneo. Dalla planetaria togliamo la foglia e mettiamo il gancio, quindi uniamo anche il lievito che avrà raddoppiato il suo volume (5) e impastiamo per amalgamarlo bene (6).



Aggiungiamo, pochi alla volta, piccoli pezzetti di burro ammorbidito (7) a temperatura ambiente e lavoriamo l'impasto fino a che il burro verrà tutto assorbito. Mettiamo il composto ottenuto in una ciotola coperta con pellicola trasparente nel forno spento (8) ma con la luce accesa e lasciamo lievitare l'impasto per tre ore (dovrà almeno raddoppiare il suo volume) (9). Trascorso il tempo indicato, stendiamo la pasta su di una spianatoia infarinata senza impastarla troppo e tiriamo la sfoglia dello spessore di 1 cm.



Ricaviamo con un coppa pasta dei cerchi (10) del diametro di circa 8 cm che bucheremo al centro con un altro coppa pasta del diametro più piccolo (circa 3 cm). Posizioniamo le ciambelline ottenute su dei vassoi capienti foderati con carta forno (11) e lasciamole lievitare per circa 30 minuti (sempre nel forno spento). Friggiamo poi le ciambelline in olio caldo (12) a 160-170° e poi facciamole sgocciolare su della carta assorbente da cucina, quindi spolverizziamole con dello zucchero a velo vanigliato oppure con dello zucchero semolato. Non buttate i ritagli di pasta delle ciambelline, ma friggete anch'essi!!!! Le ciambelline fritte di Carnevale sono pronte per essere gustate!

Consiglio

Mettendo nell'impasto una dose minima di lievito, il risultato a livello di gusto sarà ottimo, ma dovrete aspettare un po' di più per la lievitazione. Se al posto di 12 gr utilizzerete 25 gr di lievito dimezzerete i tempi di lievitazione ma questo andrà a discapito del gusto.