

DONUTS (le ciambelle di Homer Simpson!)

Ingredienti:

30 ml. di acqua

170 ml. di latte

40 gr. di burro

80 gr. di zucchero

370 gr. di farina

1/2 cubetto di lievito di birra

un uovo intero

sale q.b., olio di semi per friggere

Procedimento:

Mettere la farina a fontana, aggiungere lo zucchero, il sale, l'uovo, il burro ammorbidito, il lievito e impastare bene con l'acqua e il latte tiepidi. Lasciare lievitare finché raddoppia di volume.

Stendere la pasta alta 1/2 cm., con due coppapasta (uno grande e uno piccolo) fare delle ciambelline con il buco.

Metterle su una teglia oliata e con la carta da forno, coprirle e farle lievitare per circa 30 minuti.

Friggerle in olio bollente e abbondante e guarnirli a scelta con zucchero a velo, glassa reale o cioccolato fuso.

