

DOLCI

Le Ciambelline Palermitane



🕒 30min.
Tempo di preparazione

★ 1
Difficoltà: Facile

👥 10
Ciambelline

Ingredienti:

- ☐ 250 g di **farina 00**
- ☐ 130 g di **acqua**
- ☐ 40 g di **zucchero**
- ☐ 20 g di **burro o strutto**
- ☐ 8 g di **lievito di birra**
- ☐ 5 g di **sale**
- ☐ **Olio di semi per friggere**

Per la decorazione:

- ☐ **Zucchero semolato**

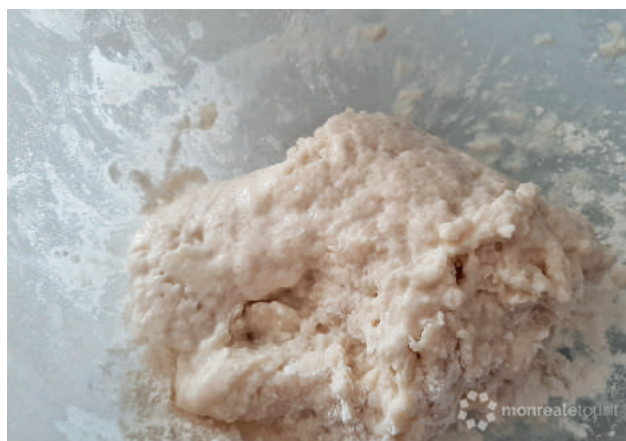
Preparazione:

Nessuna accortezza in particolare è richiesta per la preparazione delle ciambelline.

Nella ricetta che segue prepareremo l'impasto a mano ma se preferisci puoi utilizzare una planetaria.

Step 1: | Segna come completato ☐

Inizia mescolando la farina e lo zucchero, inserisci il burro morbido a pezzetti; sciogli il lievito di birra in poca acqua presa dal totale e inserisci all'impasto, aggiungi poi la restante acqua e per ultimo il sale.



Step 2: | Segna come completato ☐

Trasferisci l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e lavora l'impasto fino a formare una panetto compatto. Lascia lievitare per circa 3/4 ore o comunque fino al raddoppio. Trascorso il tempo della lievitazione dividi l'impasto in porzioni da circa 50 g, forma delle palline e lasciale lievitare per 1 ora circa su un piano infarinato.



Step 3: | Segna come completato ☐

É arrivato il momento di formare le ciambelline. Appiattisci leggermente la pallina, fai un foro al centro e allargalo facendo roteare l'impasto attorno al dito. Ripeti l'operazione per tutte le palline e metti a lievitare nuovamente le ciambelline, ormai formate, per un'altra ora.

**Step 4:** | Segna come completato ☐

In un pentolino metti abbondante olio di semi e raggiunta la temperatura di 160° puoi iniziare a friggere. Mettine poche per volta per evitare che la temperatura dell'olio scenda troppo e rigirale spesso, appena diventano dorate sono pronte.



Step 5: | Segna come completato ☐

Ancora calde tuffale nello zucchero semolato. E sullo zucchero non risparmiarti!

**Il Consiglio Furbo**

Non solo ciambelle ma questo impasto si rivela abbastanza versatile per creare altri dolci della nostra tradizione come ad esempio i famosi cartocci siciliani ripieni di crema di ricotta. Basta friggere l'impasto arrotolato nelle particolari forme di metallo che si usano per i cannoli e al termine riempire con crema di ricotta e tuffare, sempre, nello zucchero semolato.