



## LE MAGICHE FRITTELLE DI MAMMA di NICOLETTA PALMAS

*Da piccola non mangiavo tanti dolci ma quando la mia mamma preparava le ciambelle fritte e i bomboloni a casa era una grande festa 😊*

*Impastava sempre a mano e io l'aiutavo tenendo ferma "sa scivedda" (un grande recipiente di terracotta usato in Sardegna per impastare) e osservavo ogni suo gesto: Il lievito sciolto nel latte tiepido e aggiunto poco alla volta, le uova incorporate poco alla volta perché l'assorbimento dipendeva dalla farina, le sue mani forti che impastavano.*

*Un altro dolce che mi faceva impazzire era la crema pasticciera, la faceva classica e al cioccolato.*

*La preparava spesso insieme per merenda e ricordo che non resistevo e iniziavo a mangiarla ancora calda, solo per un assaggio all'inizio e poi non riuscivo a fermarmi 😂*

*Lei puntualmente mi sgridava perché diceva che mi sarebbe venuto il mal di pancia.*

*Ma come si fa a resistere alla crema al cioccolato? In inverno poi mangiata davanti al camino scoppiettante era una coccola indimenticabile!*

*Oggi voglio proporvi una versione diversa delle ciambelle fritte di mia mamma i bomboloni con impasto al cioccolato e ripieni di crema pasticciera al cioccolato.*

*Credetemi una coccola speciale 😊*

*@nicolettapalmas*

*@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini*



## BOMBOLONI AL CIOCCOLATO



### INGREDIENTI:

#### CREMA PASTICCIERA AL CIOCCOLATO

300g di latte  
100g di panna  
150g di zucchero  
30g di amido di mais  
1 uovo intero + 1 tuorlo  
60g di cioccolato fondente extra Emilia Zaini  
1 bacca di vaniglia

#### IMPASTO BOMBOLONI AL CIOCCOLATO

390g farina forte  
10g di cacao  
80g di licoli.  
175g di latte  
2 uova  
50g di cioccolato fondente fuso Emilia Zaini  
50g di zucchero  
50g di burro  
3g di sale  
1 cucchiaino di pasta d'arancia  
1 bacca di vaniglia

Se non avete il licoli sostituitelo con **80g** di polish (**40g** di acqua + **40g** di farina + **1g** di lievito di birra. Il polish é pronto da usare quando dopo essersi gonfiato inizia ad affossarsi al centro).



Difficoltà  
**DIFFICILE**



Preparazione  
60 min  
120 min riposo



Porzioni  
8 persone



- 1** Nella ciotola dell'impastatrice mettete la farina, il cacao sciolto in un po' di latte, il licoli, le uova, lo zucchero e il latte poco alla volta. Potrebbe non essere necessario aggiungerlo tutto. Regolatevi in base alla farina che usate.  
Lavorate bene, fino ad incordare l'impasto poi aggiungete il sale.  
A questo punto incorporate poco alla volta il cioccolato fuso ma non caldo, la pasta di arancia (o la scorza grattugiata di un'arancia non trattata) e la vaniglia.

**CONSIGLIO:**

Per rendeli più golosi farcite in abbondanza e spolverate con lo zucchero a velo

- 2** Incordate nuovamente l'impasto a velocità medio bassa. Aggiungete il burro a temperatura ambiente in più riprese. Assicuratevi però che la prima parte sia ben assorbita prima di aggiungere quella successiva.
- 3** Impastate fino a quando l'impasto risulta liscio ed elastico.
- 4** Fate la prova del velo per vedere se l'impasto è pronto.
- 5** Trasferite l'impasto in un contenitore graduato, coprite con la pellicola e fate lievitare al caldo fino al raddoppio. Io ho impastato la sera, tenuto circa 2 ore a temperatura ambiente e poi 12 ore in frigo. Al mattino fate acclimatare e finire la lievitazione fino al raddoppio.
- 6** Stendete l'impasto dallo spessore di circa 1 cm e formate i dischi della misura che preferite, io 6 cm di diametro.
- 7** Sistemate i bomboloni su un piano spolverato di farina e coprite con della pellicola o un altro telo. Lasciate lievitare al caldo fino al raddoppio.
- 8** Riscaldare l'olio a 160-170°C e frigate i bomboloni, fateli dorare leggermente su entrambe le parti. Trasferiteli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Spolverate con dello zucchero semolato, farcite con la crema pasticciera al cioccolato e buon appetito!!!!



**9** | Io probabilmente ho abbondato con la farcia ma così sono più golosi 😋

**10** | Preparate la crema pasticciera: In un pentolino riscaldare la panna e il latte a 65°C con una bacca di vaniglia aperta.  
Mescolate con una frusta a mano l'uovo e il tuorlo con lo zucchero, i semi della vaniglia e l'amido di mais.

**11** | Unite al composto la panna e latte caldo e cuocete a fuoco basso fino a quando la crema si addensa. Spegnete il fuoco e incorporate il cioccolato fondente tritato e mescolate sempre con la frusta fino a sciogliere il tutto.  
Trasferite in una ciotola, coprite con la pellicola a contatto e fate raffreddare.  
Trasferite in una sac a poche prima di farcire i bomboloni