



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



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



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
500 min
120 min riposo



Porzioni
6 persone

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



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

11 Unire al composto la panna e latte caldo e cuocere 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