

*Kg 1 di Farina gr. 200 di zucchero gr. 200 di burro gr. 70 di lievito di birra gr. 10 di sale 6 uova gr. 50 di latte vaniglia, scorsa di arancia e limone Fare sciogliere il lievito nel latte con il sale. Fare una fontana con tutti gli ingredienti rimasti e impastare il tutto con il lievito sciolto. Lasciare lievitare la pasta per 1 ora circa, poi rimpastarla e tirarla con il mattarello all'altezza di 1 cm. Con gli appositi stampini dare la forma di bombolone (in mancanza della forma usare un bicchiere) e fare anche il buchetto interno. Farli lievitare per circa 40 minuti in una teglia leggermente infarinata e poi friggerli in olio di semi da ambo i lati. Passarli allo zucchero semolato e servirli belli caldi. Nicochef"*