

CANNAMELA

Mini donuts



Ingredienti

- 200g farina
- 50g farina Manitoba
- 1 uovo
- 12g lievito di birra
- 40g Latte parzialmente scremato
- 20g zucchero
- 2-3 pizzichi cannella macinata CANNAMELA
- qb acqua
- qb olio per friggere
- 1 pizzico sale
- Ingredienti per decorazione:
- qb zucchero a velo
- qb cannella macinata CANNAMELA



Porzioni
8 persone



Portata
Dolce



Tempo
45 minuti



Difficoltà
Difficile



Cottura
Fritto



Kcal per
persona
132*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Sciogliere il lievito di birra nel latte a temperatura ambiente.
- 2** Unire l'uovo e versare lo zucchero. Sbattere leggermente aromatizzando con la cannella macinata **CANNAMELA**.
- 3** Incorporare le farine, impastare, ammorbidire eventualmente con acqua (circa 80 g) e aggiungere 1 pizzico di sale. Lavorare bene l'impasto, formare una palla, sistemarlo in una ciotola, proteggere con pellicola e lasciarlo lievitare per 2 ore. Rilavorare brevemente la pasta e dividerla in porzioni di 25 g circa.
- 4** Formare delle palline, appiattirle in un dischetto di Ø 5 cm circa e con un tagliabiscotti di Ø 1,5 cm incidere il centro creando delle ciambelline.
- 5** Sistemare le ciambelline ben distanziate su delle placche protette con carta-forno e fare lievitare ancora per 20 min.
- 6** In una padella versare l'olio e portarlo a una temperatura.
- 7** Friggere poche ciambelle alla volta.
- 8** Quando saranno dorate, scolarle e porle su carta da cucina.
- 9** Aromatizzare lo zucchero a velo con un poco di cannella macinata **CANNAMELA**, poi spolverizzare i mini donuts e servire.