

## Bomboloni dolci misti



**Tempo preparazione:**  
30 minuti

**Tempo di cottura:**  
30 minuti

**Dosatura:**  
Per 12 persone



### Elenco ingredienti

350g farina bianca tipo  
100g di farina tipo  
25g di burro  
50g di zucchero raffinato a grana  
finissima  
1x sacchetto da 7g di lievito in  
polvere  
90ml di latte tiepido  
1 uovo, sbattuto  
Marmellata di lamponi biologici  
Marmellata di albicocche  
biologiche  
Olio vegetale per frittura  
Zucchero a velo o zucchero  
granulato per decorare  
Polvere di cannella

per decorare

### **Istruzioni per la preparazione**

1. Setacciate le farine nella ciotola, aggiungete burro, zucchero e lievito. Montate il gancio per impastare e mescolate a velocità minima per 1 minuto, fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete il latte, 90ml di acqua tiepida e l'uovo e mescolate a velocità minima per 3 minuti, fino ad ottenere un impasto morbido. Continuate a mescolare a velocità 2 per 2 minuti.

2. Rimuovete la ciotola e copritela con una pellicola trasparente leggermente oliata.

Lasciate lievitare in un luogo tiepido per circa 1- 2 ore, fino a quando l'impasto non raddoppia in volume.

3. Rimontate la ciotola e il gancio e impastate a velocità 2 per 2 minuti. Versate l'impasto su un piano spolverato appena di farina. Dividete l'impasto in 12 pezzi e ricavatene delle palline. Stendetele bene e disponete un cucchiaino di marmellata nel centro. Ripiegate i bordi sulla marmellata e chiudeteli bene con le dita.

Mettete i dischi su un foglio di carta da forno oliato lasciando una certa distanza tra un disco e l'altro. Ricavate altre palline dall'impasto restante e mettetele su un foglio di carta da forno.

4. Coprite con una pellicola trasparente leggermente oliata e lasciate in un luogo tiepido per circa 30 minuti, fino a quando raddoppia in volume.

5. Riscaldare l'olio a 180°C. Gettate 3 -4 bomboloni nell'olio e fate friggere per circa 4-5 minuti. Girateli e lasciateli friggere per altri 3 - 5 minuti in modo da ottenere una doratura completa. Togliete dall'olio e scolate su carta assorbente per cucina. Ripetete la stessa procedura per gli altri bomboloni.

Unite lo zucchero e la cannella e spolverate i bomboloni.