Bombolini con mermelada de cereza

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 55min , Número de porciones: **32**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/bombolini-con-mermelada-de-cereza

Preparación

Disolver la levadura con la leche en un tazón mediano, mezcle 1 taza de harina. Cubra el recipiente con papel plástico y dejar que la mezcla haga burbujas, alrededor de 1 hora. Mezcle el resto de la harina con la sal y la nuez moscada en un tazón. Batir la manteca en un mezclador de pie con la pala hasta que quede cremosa, aproximadamente 30 segundos, añadir el azúcar y batir hasta que quede suave y esponjoso. Batir los huevos, uno a la vez, hasta que se mezclen. Añadir la mezcla de levadura junto con la mezcla de harina. Mezclar a velocidad media hasta que la harina se incorpora y se forma una masa suave que se despega de los lados del recipiente, 2 o 3 minutos. Pasar la masa a un bol ligeramente untado con manteca, cubrir y dejar a temperatura ambiente durante 1 hora. (La masa también puede ser refrigerado hasta un día antes de freír en este punto - dejar de lado durante una hora antes de proceder). Coloque la masa sobre una superficie enharinada y extenderla hasta obtener un grosor de 1.5 cm. Cortar círculos de 3 cms aproximadamente; disponerlos en una bandeja para hornear, ligeramente

Ingredientes

- 1 cucharada/s Levadura instantánea
- 3/4 taza/s Leche tibia
- 3 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Sal
- 1/8 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1/4 taza/s Manteca blanda
- 3/4 taza/s Azúcar
- 2 Huevos
- 4-6 taza/s Aceite de oliva (o aceite vegetal)
- 1 taza/s Mermelada de cereza

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Italiana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

cubierta con una toalla y dejar que leven por una hora. Vierta el aceite en una olla grande o una cacerola y calentar a 175°C. Colocar de 3 a 4 bombolinis a la vez. Freír hasta que se infle n y se doren, dando vuelta una vez. Retire a medida que se realizan y de inmediato rodar en azúcar, luego pasarlos a una rejilla para enfriar. Ponga la mermelada en una manga pastelera o una bolsa de plástico provisto de una punta de pastelería. Clave suavemente un agujero en cada bombolini y rellenar. Servir recién hechas.

Tip para la receta

También puede rellenar con crema pastelera.