


Ciambelle glassate

56 porzioni

 media up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

250 ml acqua
50 g burro
1 confezione di Preparato per Frittelle
circa 4 - 5 uova
240 g Zucchero al Velo
PANEANGELI
45 ml succo d'arancia
Codette Arcobaleno PANEANGELI
olio per friggere

- 1** Porta ad ebollizione nella casseruola l'acqua e il burro. Togli dal fuoco e aggiungi la miscela mescolando fino ad ottenere una palla liscia e compatta.
- 2** Riscalda nuovamente per un minuto circa, mescolando continuamente.
- 3** Metti l'impasto ancora caldo nella terrina, aggiungi un uovo alla volta e mescola fino a quando l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal cucchiaio formando lunghe punte.
- 4** Disegna su dei quadrati di carta da forno dei cerchi del diametro di circa 5 cm, capovolgili e con una tasca da pasticciere, con bocchetta liscia, crea all'interno di ognuno una ciambella con l'impasto.
- 5** Friggi poche ciambelle alla volta in abbondante olio bollente, girandole in modo che diventino gonfie e dorate su tutta la superficie. Quando la carta da forno si stacca dalle ciambelle togli la dall'olio.
- 6** Dopo la cottura, sgocciola le ciambelle su carta assorbente e lasciale raffreddare.



cameo

- 7 Prepara la glassa, stemperando lo zucchero al velo (anche quello contenuto nella busta piccola del preparato per frittelle) con il succo d'arancia e, con un conetto di carta, distribuiscila sulle ciambelle. Termina la decorazione con le codette arcobaleno.
- 8 Conserva le ciambelle pronte per il consumo in luogo fresco e asciutto.

