

## Bombette fritte con nutella



## Bombette fritte con nutella



Come ben sapete almeno una volta a settimana preparo la pizza e così ieri dato che mi è avanzato un bel po' d'impasto ho preparato questi dolcini che sono stati molto apprezzati dalla mia piccola che è una golosona di nutella.

### **Ricetta:**

- 400 gr di farina
- mezzo panetto di lievito di birra
- acqua tiepida quanto basta
- sale
- un cucchiaino di zucchero
- olio per friggere
- nutella
- zucchero semolato

### **Preparazione:**

Preparate l'impasto della pizza. Versare la farina a fontana, fare il buco al centro e unire il lievito, l'olio, lo zucchero e l'acqua tiepida. Iniziare ad impastare finché non avrete raggiunto un panetto morbido. Far lievitare l'impasto in una ciotola coperta con un canovaccio possibilmente in un posto privo di correnti d'aria per almeno 90 minuti. Una volta trascorso il tempo della lievitazione riprendere l'impasto e formare delle palline schiacciandole un po' agli estremi. Poi friggere queste bombette in abbondante olio e appena si saranno dorate alzarle e farle rotolare in un piatto dove avrete preparato dello zucchero semolato. Trasferire il tutto in un piatto da portata e ricoprite con la nutella prima di servire. Mia figlia si è leccata perfino le dita e...non mi vergogno a dirlo...anch'io !



