BOMBOLİNİ

Çeyrek ekmek mayası
Çeyrek litre ılık su
Ekmek unu
4 yumurta
Granül şeker
Kaplama için:
1 tatlı kaşığı tuzu
Tereyağı
Pasta kreması
Reçel

Mayayı ve suyu küçük bir kapta çözün ve yaklaşık 10 dakika bekletin. Un, yumurta, şeker ve tuzu mikser kabında birleştirin ve karışana kadar karıştırın. Mayayı ekleyin ve hamur iyice birleşip bir arada tutuluncaya kadar yaklaşık 2 dakika orta-yüksek hızda karıştırın. Küp haline getirilmiş tereyağını ekleyin ve 5 dakika karıştırın. Karıştırma kabını plastik kapla örtün ve hamuru 30 dakika boyunca oda sıcaklığında dinlendirin. Üzerini örtün ve gece boyunca buzdolabında bekletin.
Sonra hamuru buzdolabından çıkarın ve düzleştirin. Hamuru 5 santim çapında dairelere ayırın. 180 derecede ısıtılmış fırında renkleri koyulaşana kadar pişirin. Bomboloni hala sıcakken granül şekerle dolu bir kaseye koyun. Ardından içlerini reçel ile doldurun.

© lezzetler.com tarif no:141668 • adı:Bombolini • gönderen:defne azer • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:56