



Frittelle di Carnevale con crema al mascarpone

 DOLCETTI

 MEDIA

 60 MINUTI

 CIRCA 50
PORZIONI

Ingredienti

PER L'IMPASTO:

- 250 ml acqua
- 50 g burro o margarina
- 1 pizzico di sale
- 125 g farina bianca
- 50 g [Frumina PANEANGELI](#)
- 50 g zucchero
- 2 cucchiaini di [Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI](#)
- 1 fialetta di [Aroma Limone PANEANGELI](#)
- 4 - 5 uova
- 1/2 bustina di [LIEVITO PANE DEGLI ANGELI](#) (2 cucchiaini)

PER FRIGGERE:

- olio di semi di arachidi

PER FARCIRE E DECORARE:

- 100 g [Dolceneve PANEANGELI](#)
- 100 ml latte freddo di frigorifero
- 200 g mascarpone

PER COSPARGERE:

- [Zucchero al Velo PANEANGELI](#)

Preparazione

1. Porta ad ebollizione in una casseruola acqua, burro e sale, toglilo dal fuoco ed aggiungi, tutta in una volta, la miscela di farina, Frumina setacciata e il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI anch'esso setacciato.
2. Mescola il tutto con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere una palla liscia e compatta. Riscalda nuovamente per 1 minuto circa, sempre mescolando.
3. Metti l'impasto ancora caldo in una terrina ed aggiungi zucchero, estratto, aroma limone ed un uovo alla volta, mescolando finché l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal cucchiaino, formando lunghe punte.
4. Con l'aiuto di 2 cucchiaini forma le frittelle e friggerle in abbondante olio bollente (175-180°C), mantenendo la temperatura costante durante la cottura. Gira le frittelle, in modo che diventino gonfie e dorate su tutta la superficie, toglile dall'olio e disponile su carta assorbente.
5. Prepara la crema al mascarpone con il latte come indicato sulla confezione e, con una tasca da pasticciere con bocchetta ad ago, farcisci le frittelle raureddate. Infine cospargi le frittelle con zucchero al velo.
6. Conserva le frittelle in frigorifero e consumale entro 24 ore.

2019 ©PANEANGELI

cameo s.p.a. p.iva 00638480988