Ricetta: **Bacetti**

Author: WWW.MISYA.INFO

Vi ricordate la ricetta delle graffe che ho postato un pò di tempo fa? Beh con lo stesso impasto potete realizzare anche dei piccoli bacetti fritti che farete rotolare nello zucchero e poi guarnirete con la nutella. Con questa ricetta dei bacetti alla nutella vi auguro un dolce Carnevale e se ancora non ne avete abbastanza di chiacchiere, castagnole, cicerchiate, frittelle di mele e altri tipici dolci di carnevale, aggiungete pure queste palline fritte zuccherose sulle vostre tavole, andranno a ruba. Un bacio a chi passa di qui e da domani...solo ricette light hihihihihi scherzo ovviamente,anche se ho varie ricette con le verdure da postare continuerò a cucinare dolci e piatti succulenti perchè è quella la mia indole, non posso farci nulla :)

Ingredienti per 100 bacetti:
500 gr di farina 00
40 gr di zucchero
50 gr di burro
2 uova
150 ml di acqua
12 gr di lievito di birra
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone
200 gr di nutella

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora + 2 ore di lievitazione dell'impasto

Procedimento per preparare i bacetti con la nutella

In un'ampia ciotola disporre la farina con al centro il burro tagliato a tocchetti, lo zucchero, la vanillina, la scorza di limone grattugiata e le uova.

Disciogliere il lievito in acqua appena tiepida e iniziarlo a versare a mano a mano nella ciotola con gli ingredienti quindi lavorare il composto in maniera energetica.

Trasferire l'impasto su una spianatoia e impastare fino a far assorbire completamente l'acqua e riuscire a formare con esso una palla.

Dividere l'impasto in due panetti e stendere con uno spessore di mezzo centimetro ogni pezzo d'impasto

Con una tagliabiscotti o con un bicchierino da liquore ottenere dei cerchietti di pasta che andrete a disporre man mano su una superficie cosparsa di farina.

Coprire con un panno e fate lievitare per 2 ore.

Trascorse le 2 ore, scaldate in un'ampia padella l'olio di semi di arachidi e una volta bollente, friggete i bacetti finchè non si saranno dorati uniformemente.

Sollevateli con una schiumarola e poggiateli in un piatto ricoperto di carta assorbente in modo da eliminare l'olio in eccesso.Passate ogni bacetto nello zucchero e poggiare su un vassoio

Quindi guarnite ogni pallina con un cucchiaino di nutella e servite caldi caldi

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO