

Bomboloni

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

7 grammes de levure déshydratée
200 ml de lait (tiède)
350 grammes de farine
150 grammes de sucre fin
2 jaunes d’œuf
50 grammes de beurre (en dés, à température ambiante)

Pour la garniture :

2 cuillères à soupe café instantané
1 cuillère à soupe d'eau bouillante
250 ml de crème
50 grammes sucre impalpable

Méthode de préparation

1. **Mélangez la levure avec le lait et laissez reposer 10 minutes jusqu’à ce que le mélange devienne mousseux.**

2. **Tamisez la farine avec la moitié du sucre dans un grand bol. Faites un puits au centre, ajoutez le mélange de lait et les jaunes d’œufs, puis pétrissez pendant 5 minutes jusqu’à obtenir une pâte lisse et légèrement collante. Incorporez ensuite les dés de beurre un à un en pétrissant. Continuez à pétrir pendant 10 minutes jusqu’à ce que le beurre soit entièrement absorbé. Déposez la pâte dans un bol huilé, couvrez et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 h 30, jusqu’à ce qu’elle double de volume.**

3. **Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et étalez-la en un rectangle d’environ 2,5 cm d’épaisseur. À l’aide d’un emporte-pièce, découpez environ 15 disques de 5 cm de diamètre. Rassemblez les chutes, étalez à nouveau et découpez d’autres disques. Disposez-les sur une plaque et laissez-les lever à couvert pendant 30 minutes dans un endroit chaud.**

4. **Faites chauffer la friteuse à 160 °C. Faites frire les bomboloni, quelques-uns à la fois, pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et cuits à cœur. Retournez-les régulièrement. Égouttez-les sur du papier absorbant, puis roulez-les dans le reste du sucre.**

5. **Préparez la garniture : dissolvez le café dans l'eau chaude. Fouettez la crème avec le sucre glace jusqu'à obtenir une texture ferme, puis incorporez le café. Versez la crème dans une poche à douille munie d'un embout fin.**

6. **Faites une petite incision sur le dessus ou sur le côté des bomboloni à l'aide d'un couteau pointu et garnissez-les de crème au café.**