

Bomboloni

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

7 gram gedroogde gist
200 ml melk (lauwwarm)
350 gram bloem
150 gram fijne suiker
2 eiderdooiers
50 gram boter (in blokjes, op kamertemperatuur)

Voor de vulling:

2 eetlepels oploskoffie
1 eetlepel heet water
250 ml room
50 gram poedersuiker

Bereidingswijze

1. **Roer de gist door de melk en laat 10 minuten rusten tot zich schuim vormt.**
2. **Zeef de bloem met de helft van de suiker in een kom. Maak een kuiltje in het midden, voeg het melkmengsel en de eierdooiers toe en kneed in 5 minuten tot een glad en kleverig deeg. Voeg al knedend de boterblokjes één voor één toe. Kneed nog 10 minuten tot de boter volledig opgenomen is. Doe het deeg in een ingevette kom en laat het op een warme plaats afgedekt 1,5 uur rijzen tot het in volume is verdubbeld.**
3. **Stort het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en vorm er een rechthoek van 2,5 cm dik van. Steek er met een uitsteekvorm ongeveer 15 rondjes met een diameter van 5 cm uit. Breng het overgebleven deeg weer samen en rol het uit. Leg de rondjes op een bakplaat en laat ze afgedekt met een schone keukenhanddoek op een warme plaats gedurende 30 minuten rijzen.**

4. **Verhit een friteuse tot 160 °C. Frituur de bomboloni met een paar tegelijk in 4 à 5 minuten goudbruin en gaar. Draai ze regelmatig om. Schep ze met een schuimspaan uit de frituurpan, laat uitlekken op keukenpapier en rol ze vervolgens door de rest van de suiker.**

5. **Maak de vulling: los de koffie op in 1 eetlepel heet water. Klop de room stijf met de poedersuiker en roer de koffie eronder. Schep de room in een spuitzak met fijn mondje.**

6. **Maak met een scherp mesje een gaatje in de boven- of zijkant van de bomboloni en vul ze met de koffiecrème.**