

Dolci di Carnevale (carnaval's zoet) / Dolci di Carnevale (Carnival Sweetness)



Boodschappenlijstje

50 gram boter

mespuntje zout

180 gram bloem

2 vrije uitloop bio-eidooiers

4 vrije uitloop bio-eieren

de schil van 1 citroen, geraspt

1 eetlepel fijne suiker

600ml zonnebloemolie

poedersuiker

Zo maak je Dolci di Carnevale

Breng in een pan 250 ml water aan de kook, met boter en mespuntje zout.

Neem de pan van het vuur als het water kookt en de boter gesmolten is.

Voeg de bloem toe en roer het er stevig door met een houten lepel.

Zet de pan weer op het vuur, blijf roeren tot het beslag een bal vormt.

Zet het vuur uit als de bal loskomt van de randen en de bodem van de pan.

Laat het deeg een beetje afkoelen.

Splits 2 eieren boven 2 kommen en roer de dooiers door het beslag.

Roer een voor een de resterende eieren door het beslag.

Voeg het volgende ei pas toe als het vorige volledig is opgenomen.

Rasp de gele schil van de citroen

Meng de suiker en citroenrasp door het beslag.

Bedek de pan met een schone theedoek en laat het beslag 30 minuten rusten.

Verhit in een grote pan een flinke laag olie .

Schep 1 theelepel beslag uit de pan, schuif het met een 2e lepel in de olie.

Bak niet te veel tegelijk, want de bolletjes zetten uit.

Bak ze in 8-10 minuten goudbruin, ze keren zich vanzelf om.

Laat de bolletjes even uitlekken op keukenpapier en hou ze warm in de oven.

Bestrooi de Dolci di Carnevale royaal met poedersuiker

Dolci di Carnevale (carnaval's zoet) / Dolci di Carnevale (Carnival Sweetness)



Shopping list

50g butter	1 lemon, only zest
a pinch of salt	1 tablespoon caster sugar
180g flour	600ml sunflower oil
2 free range organic egg yolks	icing sugar
4 free range organic eggs	

How to make Dolci di Carnevale

Bring 250 ml of water to the boil in a pan, with butter and a pinch of salt. Remove the pan from the heat when the water boils and the butter has melted. Add the flour and stir it in vigorously with a wooden spoon.

Put the pan back on the heat, keep stirring until the batter forms into a ball. Turn off the heat when the ball comes away from sides and bottom of the pan. Let the dough cool down a little.

Separate 2 eggs into 2 bowls and stir the yolks into the batter. Stir the remaining eggs into the batter one by one. Only add the next egg when the previous one has been completely absorbed.

Grate the skin of the lemon and mix sugar and lemon zest into the batter. Cover the pan with a clean tea towel and let the batter rest for 30 minutes.

Heat a generous layer of oil in a large pan. Scoop 1 teaspoon of batter, slide it into the oil with a second teaspoon. Don't fry too many teaspoons at a time, because the balls will expand.

Fry them for 8-10 minutes until golden brown, they will turn themselves over. Let the balls drain on kitchen paper and keep them warm in the oven.

Sprinkle the Dolci di Carnevale generously with icing sugar