

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelle al cucchiaio

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

2 patate medie
2 tazze di farina
½ confezione di lievito per dolci
acqua a temperatura ambiente

PER LO SCIROPPO

1 tazza d'acqua
1 tazza di zucchero
1 limone spremuto
acqua di fiori d'arancio

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le patate, tagliatele a pezzetti e bollitele. Rimuovetele, quindi dall'acqua e schiacciatele. Aggiungetevi, ora, la farina, il lievito e l'acqua ed impastate il tutto fino ad ottenere un impasto soffice. Fate riposare l'impasto fino a lievitazione completata (circa 1 ora).

Prendete piccole porzioni di impasto con un cucchiaino e versatele in una padella con dell'olio bollente fino a doratura. Rimuovetele dall'olio e immergetele nello sciroppo freddo.

Per lo sciroppo:

Combinare l'acqua, lo zucchero, il succo di limone e dell'acqua di fiori d'arancio (facoltativo). Portate ad ebollizione, fate raffreddare e mettete in frigorifero.