

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambelle

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

500 g di farina  
2 patate medie  
100 g di burro  
1 cucchiaio di zucchero  
2 bustine di vanillina  
30 g di lievito di birra  
4 uova.

## PREPARAZIONE

**1** Lessare le patate, quando sono cotte sbuciarle e schiacciarle, unire la farina, il burro ammorbidito, le uova, lo zucchero, la buccia grattugiata di un limone e il lievito di birra sciolto in acqua tiepida, impastare bene fino a quando risulta un composto ben omogeneo. Ricavare dei bastoncini e chiuderli a forma di ciambella, coprire e lasciare lievitare per un'ora.

Preparare una pentola alta con abbondante olio e quando è caldo a sufficienza friggere le ciambelline da ambo le parti, scolare e mettere su carta assorbente, cospargere con

zucchero.