

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambelline di patate

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

1 Kg di patate  
4 uova  
2 lieviti di birra  
1 pizzico di sale  
200 gr di zucchero  
3 cucchiari di olio di oliva  
olio di semi per friggere.

## PREPARAZIONE

- 1 Lessare le patate, sbuciarle e passarle al passaverdura. Una volta raffreddatesi, unirle alla farina, uova, zucchero, sale e lievito. Far lievitare l'impasto per circa due ore. Dopodiché formare delle ciambelline dello spessore di un centimetro e friggerle in abbondante olio di semi. Infine cospargervi lo zucchero e servire. Buon appetito!