

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittele dolci di carnevale

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



INGREDIENTI

1 kg di farina
1 kg di purè di patate
4/5 uova
25 g di lievito di birra
olio di semi per friggere l'impasto
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Amalgamare tutti gli ingredienti e far lievitare l'impasto in ambiente caldo per circa due ore.

Prelevare piccoli quantitativi dell'impasto e friggere in padella con olio bollente.

Spolverare con zucchero a velo.