

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Girandole dolci di patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di patate
250 g di farina più quella per la lavorazione
10 g di lievito di birra
latte
70 g di burro (o 50 g di olio extravergine d'oliva)
4 uova
150 g di zucchero più quello per la decorazione
1 bustina di vanillina
sale
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Lavare le patate, metterle in una casseruola d'acqua fredda e portarle a ebollizione,

quindi salarle e cuocerle per 30 minuti.

Far scaldare 2 cucchiai di latte, unire il lievito sbriciolato, mescolare fino a scioglierlo e lasciarlo riposare.

Scolare quindi le patate, sbuciarle, passarle subito allo schiacciapatate e lasciarle intiepidire.

Unire, poi, alla purea ottenuta la farina, setacciata con la vanillina, il lievito sciolto, il burro, lo zucchero e le uova e mescolare bene, unendo eventualmente poco latte se l'impasto risultasse troppo duro.

Far riposare la pasta per un paio d'ore a temperatura ambiente, coperta con un telo infarinato.

Trascorso il tempo di riposo, lavorare ancora la pasta per qualche istante, poi dividerla in tanti cordoncini spessi circa 1 centimetro e lunghi circa 10-12 centimetri, da arrotolare delicatamente a girandola.



2 Si possono realizzare di diverse forme.



3 Friggere le girelle preparate in abbondante olio caldo finché risulteranno dorate, appoggiarle man mano su carta da assorbente da cucina, in modo da eliminare l'unto in eccesso.

Trasferirle su un piatto da portata. Spolverale con un po' di zucchero e servirle calde o tiepide.



Le dosi indicate sono per 4 persone.

NOTE