

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**