

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le ciambelline

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di farina 00
2 patate medie lesse
1 cubetto di lievito di birra
la buccia di 1 limone grattugiata
2 uova
75 g di burro
75 g di zucchero
1 bicchierino di liquore
zucchero per guarnire
olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina e formare la fontana, al centro della quale mettere la buccia del limone grattugiata,



2 il burro a tocchetti,



3 lo zucchero,



4 le uova e il lievito sbriciolato,



5 le patate lesse schiacciate con lo schiacciap patate e il liquore.



- 6 Impastare il tutto sbattendo l'impasto sulla tavola, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Ottenuto un impasto liscio, cominciare a formare le ciambelline e disporle su un foglio di carta da forno.



- 7 Lasciarle lievitare fino a che non raddoppino di volume (circa 3 ore).



8 A questo punto è possibile friggere. Utilizzare una casseruola dai bordi alti poichè le ciambelle devono galleggiare nell'olio. Il fuoco deve essere moderato.



9 Una volta fritte, disporle su un vassoio con carta assorbente, passarle, quindi, nello zucchero semolato.



Le dosi indicate sono per 25 ciambelline.

NOTE