

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Lefse di patate istantaneo

LUOGO: Europa / Norvegia

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



INGREDIENTI

- 4 tazze di fiocchi di patate
- 4 cucchiaini di zucchero
- 3 tazze d'acqua bollente
- 1 1/3 tazza di latte intero
- 1 1/2 tazza di margarina
- 1 tazza di Half & Half (metà latte e metà panna)
- 3 cucchiaini di sale

PREPARAZIONE

- 1 Mettete gli ingredienti in una ciotola da circa 3 litri. In una casseruola, portate ad ebollizione l'acqua con il latte, Half & half e la margarina. Incorporate questo liquido alle patate nella ciotola fino a che diventi un composto omogeneo. Mettete in frigorifero per tutta la notte.

Impasto lefse: 2 tazze di preparato di patate congelate, 1 tazza di farina.

Lavorate insieme con le mani fino a che gli ingredienti sono completamente assorbiti. Se l'impasto è coloso, aggiungere più farina. Mettere circa 1 tazza di impasto su un piano infarinato e stendere una sfoglia il più sottile possibile.

Tagliare la sfoglia con uno stampino per biscotti di circa 8 cm o con una latta da caffè di 1/2kg. Infornate e lasciateli fino a che appaiano delle strisce scure, continuate fino a che la cottura sia ultimata. (la temperatura del forno deve essere di circa 200°C). Ripetere il processo fino a che tutto il composto di patate sia stato usato.