

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Maandazi

LUOGO: *Africa / Kenya*

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



### INGREDIENTI

1 tazza di farina  
1 ¼ cucchiaino di lievito  
2 cucchiari di zucchero  
un pizzico di sale  
1 uovo  
¼ tazza d'acqua  
olio.

### PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina ed il lievito insieme. Aggiungere lo zucchero ed il sale. Sbattere bene l'uovo ed aggiungere l'acqua. Mescolare il preparato di uova nella farina e miscelare fino a che si formi un impasto soffice. Aggiungere altra acqua se necessario. Impastare la pasta nella ciotola fino a che sia soffice ma non appiccicosa. L'impasto dovrebbe staccarsi nettamente dalle pareti della ciotola. Coprire con un panno e lasciar lievitare in un posto caldo per circa 30 minuti. Stendere la pasta su di un piano infarinato fino a 1.5 cm di spessore. Tagliare in quadratini, strisce o triangoli. Friggere in tanto olio/burro fino a

doratura. Scolare su di un foglio da carta assorbente da cucina.