

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Puff-puff

LUOGO: *Africa / Nigeria*

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



PER FARNE 40/60 POLPETTE

2 tazze di farina
2 tazze d'acqua
½ tazza di zucchero
2 cucchiaini di lievito
olio vegetale.

PREPARAZIONE

1. Miscelare la farina, lo zucchero, l'acqua e il lievito fino ad ottenere un impasto morbido
2. Attendere fino a che l'impasto sia lievitato, quindi per circa 2 ½ ore.
3. Mettere l'olio vegetale in una casseruola fino a 5 cm dal fondo della pentola e metterlo a fuoco basso.
4. Vedere se l'olio sia sufficientemente caldo buttandoci dentro un pezzetto d'impasto. Qualora non fosse sufficientemente caldo, l'impasto dovrebbe rimanere sul fondo della pentola piuttosto che salire in superficie.
5. Quando l'olio è sufficientemente caldo, usare un cucchiaio per prendere l'impasto e un altro cucchiaio o una spatola per buttarlo nell'olio ottenendo così delle palline.

6. Friggere per qualche minuto fino a che il lato inferiore sia dorato
7. Girare la palla e friggere per qualche altro minuto fino a che l'altro lato sia anch'esso dorato.
8. Usare un grosso cucchiaio o qualcosa del genere per estrarle dall'olio. Solitamente si mettono in un tovagliolo per far assorbire l'olio in eccesso
9. Se si desidera si possono avvolgere le palline nello zucchero o zucchero in polvere per addolcirle.