

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Puffi alla ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA 15 MINUTIDI LIEVITAZIONE

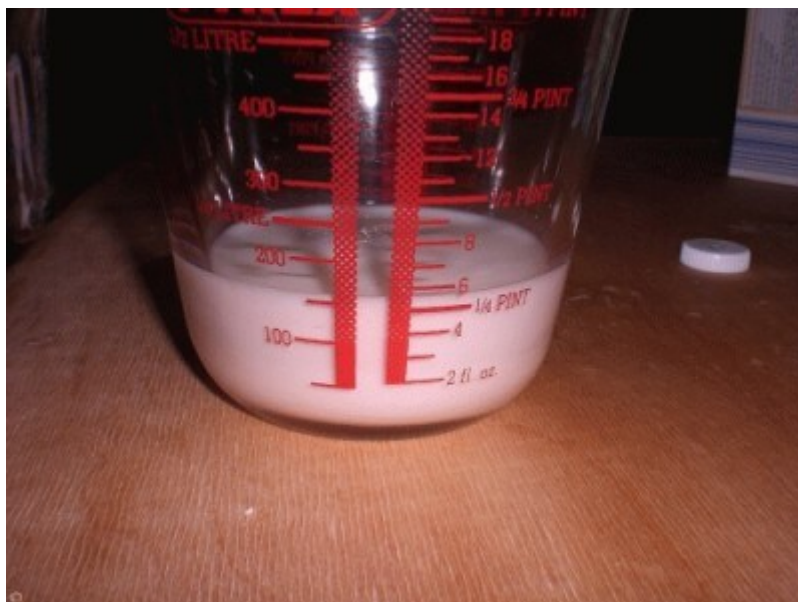


pochi confettini colorati.

PREPARAZIONE



2 Fate sciogliere nel latte il lievito con 2 cucchiaini di miele.





3 Mescolare e fate riposare 10 minuti.

In una ciotola mette 230 g di farina.



4 Unite i fiocchi di patate.



5 Unite lo zucchero semolato.



6 Lo yogurt.



7 Le uova.



8 1 pizzico di sale.



9 L'olio.



10 Ed infine il latte dove abbiamo precedentemente sciolto il lievito ed il miele.

Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.



11 Lasciate riposare per 5 minuti.

Unite i restanti 150 g di farina.



12 Mescolare bene quindi trasferite sopra una spianatoia ed impastare bene.



13 Fate lievitare 1 ora a 40°C.

Per la farcia: in una ciotola mettete la ricotta.



14 Unite il miele e lo zucchero e mescolare.



15 Sgonfiate l'impasto.



16 Tagliate dei piccoli pezzetti di impasto e stendete ottenendo dei cerchi abbastanza spessi.

Al centro mettete della ricotta.



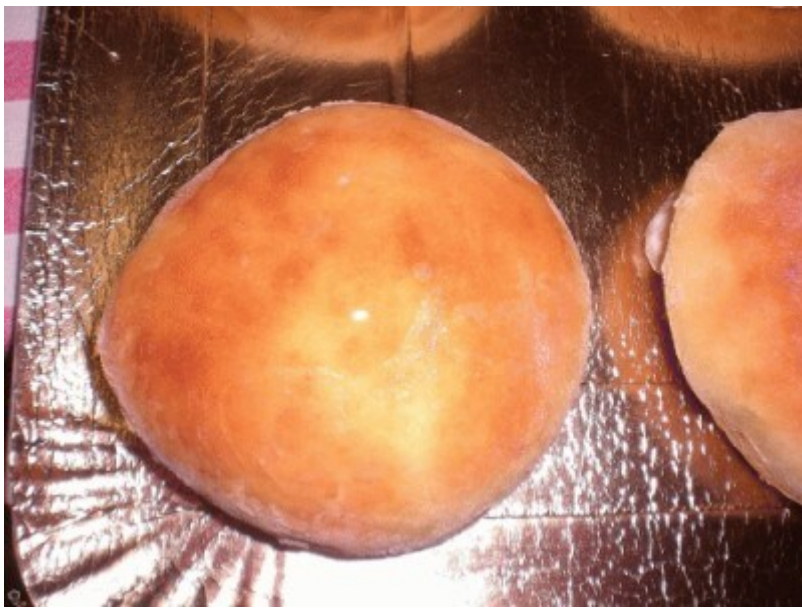
17 Sigillate premendo ai bordi con una seconda sfoglia dando una forma rotonda.



18 Formate altri 7 puffi e fate lievitar sopra una placca foderata di carta forno per 15 minuti a 40°C.

Infornate a 180°C per 25 minuti.

Cospargete dal forno e spennellate con poco miele.



19 Decorate con confettini colorati.







