

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelle

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

500 g di farina
2 patate medie
100 g di burro
1 cucchiaio di zucchero
2 bustine di vanillina
30 g di lievito di birra
4 uova.

PREPARAZIONE

1 Lessare le patate, quando sono cotte sbuciarle e schiacciarle, unire la farina, il burro ammorbidito, le uova, lo zucchero, la buccia grattugiata di un limone e il lievito di birra sciolto in acqua tiepida, impastare bene fino a quando risulta un composto ben omogeneo. Ricavare dei bastoncini e chiuderli a forma di ciambella, coprire e lasciare lievitare per un'ora.

Preparare una pentola alta con abbondante olio e quando è caldo a sufficienza friggere le

ciambelline da ambo le parti, scolare e mettere su carta assorbente, cospargere con zucchero.