

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le graffe

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 120 g di burro
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 limone grattugiato
- 1 bustina di vanillina
- 5 uova intere
- 1 pizzico di sale
- 250 g di latte in cui scioglierete 50 g di lievito di birra
- farina tutta quella che occorre per la lavorazione
- olio per friggere
- crema bianca
- nutella o marmellata per l'imbottitura.

PREPARAZIONE

- 1 Lessate le patate e ancora calde passatele al passapatate, unite il burro, lo zucchero, 1

limone grattugiato la vanillina ed una per volta le uova, ed infine il pizzico di sale.

Sciogliete il lievito nel latte ed aggiungetelo all'impasto. Lavorate bene ed aggiungete la farina fino a raggiungere una buona consistenza della pasta.

Ricavatene delle ciambelline o delle palline (queste ultime le imbottirete con la marmellata, o la nutella o la crema).

Friggete in abbondante olio caldo, mettete su carta assorbente dopodichè trasferitele in un vassoio prima di averle passate una per una in una ciotola con dello zucchero.