

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## 'Mpigna ciambelline con le patate molisane

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



'Mpigna: ciambelline con le patate e la vaniglia di origini molisane. Davvero gustose.

### INGREDIENTI

LIEVITO DI BIRRA 50 gr  
LATTE INTERO 250 cl  
PATATE lessate - 250 gr  
UOVA 8  
ZUCCHERO 400 gr  
SCORZA DI LIMONE 1  
VANILLINA 1 bustina  
SALE 1 cucchiaino da tè  
MARGARINA 250 gr  
FARINA

### PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola sciogliete il lievito con un po' d'acqua, impastatelo con un po' di farina, coprite la ciotola e lasciate lievitare.

In una grossa ciotola impastate tutti gli altri ingredienti, aggiungendo man mano farina quanta ne assorbe l'impasto.



- 2 Aggiungete anche il lievito e con il pugno chiuso lavorate l'impasto fino a renderlo morbido e ben amalgamato.



- 3 Coprite e lasciate lievitare finché avrà raddoppiato il volume. Dividete la pasta in tante ciambelle, con buco centrale e del diametro a piacere, e lasciate ancora lievitare sulla spianatoia.



- 4 Infornate in forno ben caldo dopo aver spennellato ciascuna ciambella con un tuorlo d'uovo. La cottura sarà ultimata quando infilando uno stecchino esso ne uscirà asciutto.

