

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pilus

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

2 tazze di patate dolci bollite e schiacciate
1 cucchiaio di farina
1 uovo
1 e ½ cucchiaio di zucchero
olio per friggere
zucchero al velo.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola le patate schiacciate la farina, lo zucchero zemolato, l'uovo; amalgamate bene. Con l'impasto formate polpette molto piccole (2 cm e ½ di diametro); friggetele in olio abbondante ben caldo, agocciolatele dorate e croccanti, passatele su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'eccesso d'unto e servitele calde o fredde a piacere, cospargetele se vi piace con zucchero al velo.