

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortaniedd i patan ruci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

600 g di patate dolci
400 g di farina
150 ml di acqua tiepida
25 g di lievito di birra
abbondante olio di arachidi
circa 100 g di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola fate bollire le patate quindi schiacciatele sul piano di lavoro togliendo la buccia.



- 2 Dopo averle fatte raffreddare un po' aggiungete il lievito sciolto precedentemente in acqua tiepida.





3 Unite la farina a cucchiariate e cominciate ad impastare.



4 Alla fine si otterrà un composto morbido e lavorabile.

Formare un panetto da dove ricaverete dei pezzetti da stendere a forma di rotolino.



5 Tagliate i rotolini a metà e unire le due estremità in modo da ottenere la ciambellina.





6 Coprite con un panno e fate lievitare per circa due ore.



7 In una casseruola portate a temperatura l'olio e friggere le ciambelle poche per volta fino a quando non avranno un colore dorato.



8 Quando sono ancora caldi passateli nello zucchero.





