



Krapfen con patate

Ingredienti

1 kg di farina
500 gr di patate lesse e schiacciate
5-6 uova
100 gr di burro
3 cucchiaini di zucchero
1 pizzico di sale
un pò di liquore (limoncello)
lievito 40 gr.

Sono i dolci che piacciono a tutti, grandi e piccini, morbide, che si sciolgono in bocca; anche questa ricetta è, come tutte quelle tradizionali, personalizzata.

Impastare bene farina e patate, sbriciolare il lievito e metterlo insieme alla farina, aggiungere le uova e il burro, lo zucchero, il sale e il liquore. Lavorare bene l'impasto, far lievitare un'ora, riprendere l'impasto, sgonfiarlo delicatamente e formare le classiche ciambelline (la grandezza la scegliete voi). Mettere a lievitare nuovamente finché siano raddoppiate di volume. Mettete sul fuoco una padella con olio abbondante e friggete le ciambelle, girandole da entrambe i lati a fuoco moderato. Sgocciate su carta assorbente ed ancora tiepide girarle nello zucchero semolato.

Mangiatele ancora tiepide ma anche fredde, a me piacciono anche il giorno dopo riscaldate leggermente.