



Ciambelle dolci

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 1 kg di farina grano tenero
- 2 cubetti di lievito di birra
- 6 uova
- 100 gr di zucchero
- 125 gr di burro (fuso)
- 100/150 gr di latte (a seconda delle patate, se più farinose o meno)
- Olio per friggere abbondante
- Zucchero semolato per guarnire

Cuocere le o patate con la buccia, schiacciarle calde nello schiacciapatate, attendere che si raffreddino un po' e impastare con tutto il resto. L'impasto deve essere molle. Stendere la pasta e formare le ciambelle con taglia pasta, ma vi è più spreco, oppure formare cordoncini di pasta tagliarli e formare le ciambelle, non enormi, sennò non riuscirete a sollevarle una volta lievite. Metterle a lievitare per circa due ore, quando son gonfie il doppio, friggerle. Poi passarle nella zucchero semolato da calde.

Con questa ricetta ne vengono moltissime.