

Ciambelle con patate

INGREDIENTI:

1/2 kg di farina,
250 gr di patate lessate,
2 uova,
4 cucchiaini di zucchero + lo zucchero per ricoprire le ciambelline,
1 cucchiaio di miele,
50 gr di burro,
1/2 bicchiere di latte,
1 cubetto di lievito di birra o una bustina di quello secco,
la buccia grattugiata di 1 limone,
1 bustina di vanillina,
1 pizzico di sale.

Lessare le patate e passarle con lo schiaccia patate fare un impasto omogeneo con tutti gli ingredienti, stendere l'impasto a circa 8mm fare le ciambelline con un bicchiere e con un tappo di bottiglia fare il foro centrale (io ho usato il beccuccio della sacca da pasticciare) e metterle a lievitare almeno 1h anche i cerchietto tolto dal centro delle ciambelline. Friggerle in olio abbastanza alto e bollente e passarle nello zucchero semolato.