



CIAMBELLE FRITTE CON LE PATATE

Difficolt: Media



Ciao a tutti,

il Carnevale si avvicina e ovviamente non vogliamo farci trovare impreparati, segnatevi la ricetta di queste fantastiche ciambelle fritte con le patate.

Con queste dosi ne vengono circa 25 di medie dimensioni, farete contenta tutta la vostra famiglia ;)

Dosi: dosi per 25 ciambelle

- burro 80gr.
- farina manitoba 500gr.
- latte 130ml.
- lievito di birra fresco 20gr.
- limone la buccia di 1 o di un'arancia
- patate 280gr.
- uova 2 intere
- zucchero semolato 60gr. + il necessario per la superficie
- olio di semi di arachide per friggere
- sale mezzo cucchiaino

Lessiamo le patate in abbondante acqua fredda



schiammole con lo schiacciapatate e lasciamole raffreddare



nel frattempo sciogliamo il lievito nel latte appena tiepido



a questo punto mettiamo tutti gli ingredienti nella planetaria, altrimenti li lavoriamo a mano su una spianatoia; quindi farina, latte con il lievito, il sale, le uova, lo zucchero, il burro ammorbidito e la buccia del limone



lasciamo andare per qualche minuto ed aggiungiamo le patate ormai fredde



riprendiamo a lavorare l'impasto, la planetaria deve andare per circa 10 minuti, fino a quando non avremmo un impasto bello liscio



mettiamolo a lievitare per 2 ore dentro al forno spento
passato il tempo di lievitazione si presenterà così



lavoriamo l'impasto sulla spianatoia e stendiamo dello spessore di circa 1 cm.



con dei coppapasta ricaviamo tanti cerchi con un buco al centro



lasciarli riposare in un ambiente asciutto per 1 ora



in una padella mettiamo abbondante olio e una volta caldo tuffiamoci le nostre ciambelle, consiglio due, max tre alla volta, girandole spesso fino a che non saranno dorate
scoliamole su carta assorbente e passiamole nello zucchero



Eccole pronte, buonissime tiepide, ma anche il giorno dopo mantengono la loro fragranza!
Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)