

BOMBOLONI DI PATATE

Difficoltà: medio

Tempi di preparazione: 3 ore

Questa è una versione dei bomboloni molto più veloce rispetto alla classica, non fatevi trarre in inganno dalla presenza delle patate tra gli ingredienti, il risultato sarà morbidissimo.

Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 250 g di patate lesse
- 150 g di zucchero semolato
- 2 uova
- un baccello di vaniglia
- scorza di un'arancia
- un pizzico di sale
- una bustina di lievito per dolci
- olio di arachidi per friggere

Procedimento

Lessare le patate con la buccia, in modo da far assorbire meno acqua possibile, quando sono ancora tiepide sbuciarle e schiacciarle, unire la farina ed il lievito setacciati e tutti gli altri ingredienti, formare una palla di impasto, coprirlo con una pellicola trasparente e far riposare in frigorifero per 2 ore. Stendere l'impasto ad un'altezza di 1 cm e formare la classica forma a ciambella con l'aiuto di un coppapasta oppure con il bordo di un bicchiere e friggere in abbondante olio di arachidi, scolare i bomboloni dall'olio e cospargere la superficie con dello zucchero semolato.