

Ciambelle dolci di patate

Ingredienti

250 gr. di farina 00
250 gr. di patate lessate e schiacciate
15 gr. di lievito di birra
3 uova
50 gr. di zucchero
50 gr. di burro
5 gr. di sale
1 baccello di vaniglia
1 mandarino, 1/2 limone
olio di semi di mais q.b.
olio extra vergine di oliva q.b.
cannella in polvere q.b.
zucchero q.b.

Mettiamo nella planetaria la farina e la purea di patate. Azioniamo le fruste uniamo il lievito, le uova (uno alla volta) , i semi del baccello di vaniglia, lo zucchero, la scorza del mandarino e del limone, il sale e il burro morbido. Lavoriamo l'impasto per dieci minuti. Poi lasciamolo lievitare per circa mezz'ora. Riprendiamo l'impasto, dividiamolo in piu' parti e realizziamo dei cilindri lunghi come salcicce ma poco piu' snelli, che poi chiuderemo ad anello, sovrapponendo le estremita' . In un padella capiente, scaldiamo una miscela di olio di semi e olio extravergine (80% del primo e 20% del secondo) fino alla temperatura di 180 gradi. Friggiamo poche ciambelle per volta (dobbiamo cercare di non far scendere troppo la temperatura dell'olio) , girandole a meta' cottura. Mettiamo in una ciotola un po' di zucchero e di cannella. Una volta dorate, passiamo le ciambelle in questa miscela. Posiamole ad asciugare su carta assorbente e poi serviamole.