

Panzerotti alla marmellata

Ingredienti per 6 persone:

200 gr.di patate
200 gr.di farina
20 gr.di lievito di birra
2 uova
180 gr.di burro fuso
60 gr.di zucchero
90 ml.di latte tiepido
300 gr.di marmellata di albicocche
2 cucchiaini di zucchero a velo
sale

Preparazione

Lessate le patate con la buccia, sbucciatele ancora calde e passatele nello schiacciapatate, versatele sul piano di lavoro e fatele intiepidire. Cospargetele con la farina e fate al centro una fontana.

Versatevi il lievito di birra diluito in 75 ml.di latte tiepido, 1 uovo, il burro ammorbidito, lo zucchero e un pizzico di sale, lavorate il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo.

Formate una palla, mettetela in una ciotola, copritela con un tovagliolo e lasciatela lievitare per 1 ora in un luogo tiepido.

Rompete l'uovo rimasto e dividete il tuorlo dall'albume, poi sbattete il tuorlo con il latte rimanente. Stendete la pasta con il mattarello e ricavate dei dischi con un taglia pasta rotondo smerlato da 7-8 cm. Mettete al centro di ogni disco 1 cucchiaino abbondante di confettura, spennellate i bordi con poco albume sbattuto e piegate i dischi a mezzaluna, premete leggermente lungo i bordi per saldarli.

Disponete i panzerotti non troppo vicini su placche rivestite di carta forno, lasciateli lievitare per altri 30 minuti, spennellate la superficie con il tuorlo mischiato al latte e fate cuocere in forno già caldo a 180 gradi per 15-20 minuti. Sistemate i panzerotti alla marmellata preparati sul piatto da

portata.

Cospargeteli leggermente con lo zucchero a velo prima di servirli.