

Zeppole di patate



lessare $\frac{1}{2}$ Kg di patate
pelate e tagliate a cubetti



passarle nello schiacciapatate



aggiungere 50 gr di burro



..e 50 gr di lievito di birra



aggiungere 4 uova
uno per volta



500 gr di farina,
un pizzico di sale,
50 gr di zucchero



impastare bene e lasciar
riposare per una mezz'oretta



stendere la pasta
formando dei cilindri di 1
mm di spessore



creare delle nocchette (o
delle palline)



friggere in olio di
arachidi bollente



scolare su carta assorbente



passare ancora calde
in zucchero e cannella



Buon godimento!!!!!!