

# Zeppole di patate



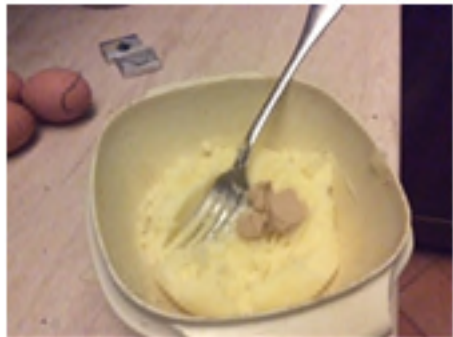
lessare  $\frac{1}{2}$  Kg di patate  
pelate e tagliate a cubetti



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!!!!!!