

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

INGREDIENTI:

gr.500 di farina 00

gr.500 di patate lesse

2 uova intere + 2 tuorli

3 cucchiaini di zucchero

gr.100 di burro

gr.50 di lievito di birra (2 cubetti)

1 bustina di vanillina

buccia di limone grattugiata

un pizzico di sale

Mettere al centro della farina le patate schiacciate (ancora calde), con tutto il resto degli ingredienti e lavorare partendo dal centro, assorbendo man mano tutta la farina.

L'impasto deve risultare morbido ed elastico. Fare delle ciambelline dello spessore di un dito, metterle a lievitare per due ore in ambiente chiuso, coperte da un canovaccio.

Friggere in abbondante olio. Passare prima su carta assorbente , poi, ancora calde,in zucchero mischiato a cannella in polvere.

Cecilia Crispo Salvini