

Sfince

Ingredienti per 10 persone

Farina	1 Kg.
Patate lesse	500 gr. ridotte in purea
Lievito di birra	60 gr.
Sale	Un pizzico
Acqua	q.b.
Zucchero semolato	200 gr
Cannella in polvere	Un cucchiaino

Procedimento:

Mescolate insieme la **farina**, le **patate** lesse, lo **zucchero** ed il **lievito di birra** sciolto nell'acqua ed iniziate ad impastare il tutto energicamente aggiungendo dell'acqua se necessario.

Lavorate l'impasto fino a raggiungere una consistenza elastica e poi mettetelo a riposare, ben coperto (la mia nonna metteva sulla ciotola una copertina di lana) per circa due ore in modo da consentirne la lievitazione. Quando la pasta si sarà gonfiata a dovere è il momento di cimentarsi nella fase della cottura.

Riempite un piccolo tegame di **olio d'oliva** e fatelo scaldare bene.

Quando l'olio sarà ben caldo, buttate dentro l'impasto, modellandolo con le dita per creare delle ciambelline. L'operazione all'inizio non è molto semplice e richiederà qualche tentativo... ma se non riuscite, non c'è problema, fate delle piccole palline, saranno comunque molto gustose!

Le **sfince** devono raggiungere una leggera doratura e poi vanno adagiate su un foglio di carta assorbente per eliminare l'**olio** in eccesso.

Quando avrete finito di friggerle potrete cospargerle di **zucchero semolato** ed aggiungere a piacere della scorza di **limone grattugiata** o **cannella**.

Rimarrete estasiati dal loro buon profumo e sapore!

Buon appetito..!