Taralli dolci di patate

T

Dessert 048

Pronto in: 3:10 [h:mm]

Persone 10

Frittura

Light? ☐ sì ☒ No

Difficolta' ✪✪○○○

Voto ✪✪✪✪✪

zibibbo, marsala, passito

adattata
per circa 45 taralli

Cottura e/o raffreddamento 0:40

Preparazione 2:30

Ingredienti

300g farina 00
225g patate
12,5g lievito di birra (1/2 panetto)
1/2 scorza limone grattugiata
10g di zucchero
15g di burro morbido
1 pizzico di sale
1 uova
--
1l di olio di arachidi (ma dipende dalla pentola, anche meno)
--
100g circa di zucchero in cui rotolarli dopo la frittura

Procedimento

Lessare le patate

Far ammorbidire il burro

Impastare tutto per massimo una decina di minuti. Deve risultare un impasto omogeneo e liscio.

Lasciar riposare la pasta per 2 ore

Creare dal panetto risultante, dei cilindretti di pasta e formare dei taralli. Creare il foro centrale di alemeno un 1,5 centimetri, così non si chiuderà durante la seconda lievitazione.

Lasciar lievitare di nuovo per 30 minuti.

Friggere in olio di arachidi a 160° circa per 1 minuto per lato

Dopo averli fritti, rotolarli nello zucchero semolato.

Assaggiarne uno ogni tanto per trovare la forza per friggerne altri ^_^

Non è consigliabile il congelamento

Mangiati freddi perdono un po' della loro bontà

© Fabio Melillo