

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Zeppole



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **uno schiacciapatate, una padella**

Ingredienti

- 500 gr di patate
- 200 gr di farina 00
- latte
- 50 gr di zucchero
- 1 bustina di zucchero a velo
- cannella
- 1/2 bustina di lievito vanigliato
- olio per friggere

Preparazione Zeppole

Passo 1.

Lessate le patate puo sbucciatele e passatele con lo schiacciapatate.

Passo 2.

Unite la farina, il lievito, lo zucchero ed un po' di latte.

Passo 3.

Impastate fino ad ottenere una pasta morbida.

Passo 4.

Aggiungete acqua se necessario.

Passo 5.

Formate delle palline e fatele friggere in abbondante olio bollente.

Passo 6.

Assorbite l'olio con della carta da cucinae ricopriteli con lo zucchero a velo e della cannella.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)