



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

Chifeletti



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 120 gr di zucchero semolato
- 200 gr di farina
- 80 gr di burro
- 2 uova
- cannella in polvere
- zucchero a velo

Preparazione Chifeletti

Passo 1.

Lessate, sbucciate e passate le patate.

Passo 2.

Unite lo zucchero, la farina, il burro fuso, le uova e il sale.

Passo 3.

Fate una pasta omogenea e formate i Chifeletti.

Passo 4.

Soffriggeteli in olio bollente e sistemati in un piatto appoggiandoli su foglio di carta assorbente.

Passo 5.

Serviteli spolverati di zucchero e 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>)