



Ciambelle - [Visualizza sul sito di manu99](#)

INGREDIENTI (dose x circa 20 ciambelline medie)

200 gr farina"00"  
60 gr farina manitoba  
1 uovo(30/35 gr circa)  
30 gr di zucchero  
30 gr di olio di semi (io lo uso di girasole)  
140 gr di latte bollente(per sciogliere i fiocchi disidratati di patate)  
30 gr di fiocchi disidratati di patate (potete usare anche una patata media, lessata e ridotta in purea aggiungendo poco latte.)  
10 gr di lievito fresco +1 cucchiaino di latte(per sciogliere il lievito)  
un pò di liquore a piacere (rum o limoncello) circa un cucchiaino giusto per aromatizzare  
1 pizzico di sale (meno di mezzo cucchiaino)

Impastare in una ciotola capiente, unendo prima l'uovo, lo zucchero e poi l'olio e il pizzico di sale. Unire quindi le farine, poi il lievito ed infine il liquore ed il purè di patate. Impastate molto bene fino ad ottenere un impasto bello liscio ed elastico, all'inizio potrebbe essere un pò appiccicoso, ma non vi preoccupate, aiutatevi con un pò di farina (ma non troppa circa 20 gr). Poi io lascio lievitare per una 30 di minuti l'impasto coperto, dopo lo metto sulla spianatoia e lo stendo nello spessore di circa 1 dito. Poi con un bicchiere lo ritaglio e con il tappo di una bottiglia d'acqua di plastica ricavo il foro centrale, poi metto a lievitare su due cannovacci e le ricopro con un altro cannovaccio e le lascio lievitare sotto al forno leggermente intiepidito(50A°) per circa 1 ora e 30 oppure 2 ore, fin quando non saranno raddoppiate di volume. Le friggo poi in abbondante olio bollente; c'è chi le ha fatte anche al forno dicendo che sono uscite buonissime, ma io personalmente non ho ancora provato, anche perchè mi piacciono fritte!! Vi garantisco che sono buonissime, riscuotono sempre un gran successo

