



SFINCI

INGREDIENTI

1 Kg. di Patate,
1 Kg. di Farina,
50 gr. Lievito di birra,
Acqua,
Sale,
Strutto,
Cannella,
Zucchero o Miele.



PREPARAZIONE

Cuocete e passate le patate al setaccio.

In una ciotola fate sciogliere il lievito con dell'acqua tiepida, unite un po' di sale e a poco a poco aggiungete la farina.

Infine mettete anche le patate, e man mano impastate, aggiungere acqua in modo da ottenere un impasto morbido.

Sbattete bene l'impasto fino a quando non si formeranno delle bolle.
Lasciate lievitare per circa 3 ore.

Riscaldare abbondante strutto e gettare a cucchiaiate l'impasto facendolo dorare.

Sgocciolate e spolverizzate con cannella, zucchero a velo oppure, se piace, con il miele.