

LE GRAFFE NAPOLETANE

Ingredienti

- farina (500gr)
- 2 uova
- 1 lievito di birra
- latte (2ml)
- zucchero (400gr)
- patate (500gr)
- buccia di limone

Come si prepara

Impastare tutti gli ingredienti con la farina setacciata e ricavare dalla pasta dei cordoncini del diametro di 3 cm.

Tagliare i cordoncini in pezzi uguale di 10 cm e accavallarne gli estremi formando delle ciambelline.

Disporre su un capace vassoio coprire con un telo e far lievitare fino a raddoppiare di volume.

Friggere poche alla volta nell'olio d'oliva bollente e passare immediatamente nello zucchero semolato.

Servire subito ancora calde.

Difficoltà: 3

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	142 kcal 595 kJ
-------------------	--------------------

Tags

dolci regionali, biscotti, dolci tipici, napoli



