CIAMBELLE DOLCI DI PATATE

Non tutte le ciambelle vengono… tonde!! a me poi figuriamoci, di certo non posso nemmeno sospettare di aver come lontano antenato Giotto.. mai un biscotto, un pizzetta, un salatino che seppur tagliato con la formina rotonda sia rimasto tale.. va beh mi consolo con la loro bontà, in fondo dopo il primo morso chi la vede più la forma!!!!
Ovviamente parliamo di dolci fritti, come ho già detto più volte evito di utilizzare questo tipo di cottura ma in questo periodo i giornali e i blog son pieni di questi dolcetti tentatori e io alle tentazioni prorio non resisto, e sicuramente non sarà l'ultimo!!
Ho visto la ricetta delle ciambelline di patate sull'ultimo sale&pepe, poi ho visto queste al latte condensato, non sapendo quale provare ho fatto un mix inventandomi un po la ricetta che devo dire è riuscita bene.



Di queste ciambelline ne vengono una valanga, le mie erano larghe circa 8 cm e ne ho fatte circa 60 (tra ciambelline e fagottini) considerate però che dopo aver steso la pasta e formato le prime io ho rimpastato e ne ho fatte altre, faccio questa precisazione perchè ho visto in alcune trasmissioni che fanno solo un “taglio” di ciambelle e i ritagli li scartano, logicamente così facendo ne vengono molte meno ma si spreca un sacco di pasta!

CIAMBELLE DOLCI DI PATATE

per il lievitino

100 gr di farina manitoba
10 gr di lievito di birra
1 cucchiaino di malto d’orzo
75 gr di latte intero

per l’impasto
200 gr di patate lesse
280 gr di farina 00
2 uova
140 gr di latte condensato
50 gr di burro
30 gr di latte in polvere
olio di semi di arachidi circa 1/2 litroa piacere
nutella
zucchero semolato



Per il lievitino, nel latte tiepido fate sciogliere il lievito di birra e il malto d’orzo poi unite la farina, formate

un’impasto omogeneo, mettetelo in una ciotola coprite con la pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa un’ora a 25°.
Lessate le papate, scolatele, sbucciatele e passatele con lo schiaccia patate.
In un’impastatrice mettete la farina con lo zucchero, il sale e il latte in polvere, azionatela e iniziate ad aggiungere prima le uova una alla volta, poi il latte condensato infine le patate, il burro e il lievitino.
Se non avete un’impastatrice, mettete la farina sul tagliere formate un buco al centro dove metterete tutti gli ingredienti e impastate a mano.
Quando si sarà formato un’impasto omogeneo mettetelo a lievitare un paio d’ore, coperto da pellicola, a 25°.
Riprendete l’impasto, stendete un velo di farina sul tagliere e tiratelo ad uno spessore di 6-7 millimetri, tagliate le ciambelline usando due cerchi tagliapasta dal diametro di 8 e 2 cm, rimpastate i ritagli e formate altre ciambelline, fate lievitare un’ora.
In un padellino dai bordi alti mettete abbondante olio di semi di arachidi, fate scaldare a 160-170° (finchè inserendovi un cucchiaio di legno non vi si formeranno numerose bollicine attorno) immergete le ciambelline poche alla volta, giratele per terminare la cottura, scolatele e passatele ancora calde nello zucchero semolato.


ombelicodivenere.blogspot.it



Se volete fare dei fagottini ripieni, tagliate i cerchi sempre da 8 cm, mettete al centro un cucchiaino scarso di nutella e richiudete a mezzaluna.


ombelicodivenere.blogspot.it



e proprio mentre stavo allegramente friggendo ho visto che il tema mensile del contest di Nus era proprio friggere, quindi con questa ricetta partecipo al suo contest.


CRE-AZIONI
IN CUCINA - FEBBRAIO 2013
FRIGGERE [frig-ge-re] v.tr. intr.
www.lennesimoblogdicucina.com