

DOLCI E DESSERT

Ciambella di patate

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia surgelata	500 g
Patate	250 g
Burro	90 g
Zucchero	80 g
Uova	2
Canditi misti	100 g
Panna	4 cucchiari
Zucchero a velo	

Preparazione

- 1 Fate scongelare la pasta sfoglia. Lavate le patate e cuocetele per 4 minuti, poi sbucciatele e passatele allo schiacciapatate.
- 2 Montate a crema il burro (meno 1 pezzettino che servirà per ungere) con lo zucchero semolato; unite i tuorli, il passato di patate e i canditi; mescolate ed incorporate al composto la panna e gli albumi montati.
- 3 Scaldate il forno a 220 gradi. Stendete la pasta sfoglia in un rettangolo sottile e distribuirvi sopra il composto preparato, livellandolo e lasciando un bordo di pasta scoperto di 3-4 cm.
- 4 Arrotolate la sfoglia, saldate i lembi di pasta, togliete l'eccedenza alle estremità e chiudete il rotolo a ciambella.
- 5 Trasferitela, delicatamente, sulla placca del forno unta con il burro tenuto da parte e cuocetela in forno per 50 minuti circa. Servitela tiepida o fredda, cosparsa con zucchero a velo.