

DOLCI E DESSERT

Quarkkeulchen

Origine: Germania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Patate farinose cotte	500 g
Ricotta scremata	250 g
Uovo	1
Farina	50-75 g
Sale	1 pizzico
Zucchero	50 g
Cannella	1/2 cucchiaino
Vaniglia in polvere	1/4 cucchiaino
Scorza di limone	
Uvetta sultanina	100 g
Burro	100 g
Zucchero a velo da spolverare	

Preparazione

- 1 Cuocere le patate il giorno prima, pelarle e grattugiarle. Mescolare il formaggio, l'uovo, la farina, lo zucchero, la cannella, la vaniglia in polvere e la scorza di limone grattugiata con le patate.
- 2 Mettere l'uva passa in acqua calda fino a farla gonfiare, successivamente scolarla, asciugarla, aggiungere il tutto agli altri ingredienti. Se la pasta non si stacca dal recipiente, aggiungere altra farina.
- 3 Tagliare la pasta con un cucchiaino, e darle una forma ovale. Friggere le tortine su entrambi i lati fino al raggiungimento di un tono dorato. Spolverarle con lo zucchero a velo quando sono ancora calde. Sono buonissime accompagnate con la marmellata di mele.