



INGREDIENTES:

- 200 gramos de patata cocida
- 20 gramos de manteca
- 150 del agua de hervir las patatas
- 150 gramos de leche
- 20 gramos de levadura fresca de panadería
- 2 huevos
- 80 gramos de azúcar
- 450 gramos de harina de fuerza
- una pizca de sal



ELABORACION:

1. Poner las patatas cocidas en el vaso de Thermomix junto a la manteca, y **mezclar durante 10 segundos en velocidad 5**.
2. Añadir el azúcar, los huevos, el agua, la leche, la levadura, y volver a **mezclar durante 15 segundos a velocidad 5 y 6**.
3. Añadir la harina y **programar 20 segundos, velocidad de 5 a 10 progresivo**.
4. Dejar reposar entre 25 minutos y 1 hora aproximadamente en un bol, (dependerá de la temperatura de la cocina)
5. En la freidora o en una sartén con abundante aceite, ir friendo en porciones, coger una porción de masa con la mano izquierda y recoger la bolita de masa con la derecha (mojada en agua y sal) dejarla en el aceite caliente, a la vez que con los dedos marcamos un agujero en el centro.
6. Una vez fritos, retirar y poner en una fuente con papel absorbente, y rociar bien con azúcar, o miel si se desea.



