Sfingi siciliani

Ingredienti per 50 pezzi:

250 gr.di farina 00
100 gr.patate lesse
220 ml acqua
1 cucchiaio di Marsala
50 gr. uvetta
10 gr. lievito di birra
sale
olio per friggere
zucchero

Preparazione

Mettete a reidratare l'uvetta in acqua tiepida. In un recipiente unite la farina con la patata lessa schiacciata e mescolate. Aggiungete il lievito che avrete sciolto in poca acqua, la rimanente acqua e il Marsala lavorando l'impasto finché sarà ben incordato. In ultimo incorporate un pizzico di sale e l'uvetta ben strizzata e asciutta.
Coprite con la pellicola per alimenti e fare lievitare finché la preparazione avrà triplicato il suo volume per 2-3 ore.
A questo punto scaldate l'olio in una casseruola e portatelo a 160 gradi, versateci l'impasto a cucchiaiate e cuocete a fiamma media pochi sfinci alla volta. Girateli spesso e una volta dorati, scolateli, fateli asciugare bene su carta assorbente e passateli nello zucchero semolato.