

BOMBE

INGREDIENTI:

4 uova
100 g. di zucchero
800 g. di farina
600 g. di patate
1 bicchiere di sambuca o anice
2 bustine di lievito
1 limone grattugiato
1 bicchiere di latte
50 g. di burro
Olio per friggere
Zucchero a velo

PREPARAZIONE

Lessare le patate e quando sono pronte, scolarle e sbucciarle, quindi passarle nel passapatate. Unirvi le uova, lo zucchero, la farina, il bicchiere di sambuca o anice, il lievito, il limone grattugiato, il latte e per finire il burro.

Impastare vigorosamente finché non diventi un composto omogeneo. Formare delle piccole palline e friggerle in abbondante olio.

Quando le bombe si sono freddate cospargerle di zucchero a velo.