

LA RICETTA

## Kniakiachi

CULTURA

31\_01\_2021



**KNIAKIACHL**

***Ingredienti***

***Per l'impasto***

*500 g di farina bianca*  
*230 ml di latte*  
*3 tuorli*  
*25 g di lievito*  
*1 cucchiaino di zucchero*  
*70 g di burro morbido*  
*scorza di limone q.b.*  
*2 cl di rum*  
*Olio per friggere*

### ***Per la guarnizione***

*Zucchero a velo*  
*Marmellata di mirtilli rossi*

Preparare l'impasto la sera precedente e far riposare durante la notte.

Sciogliere il lievito nel latte. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e lavorare fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo. Mettere l'impasto in una scodella e far riposare coperto fino al giorno dopo.

Togliere l'impasto dalla scodella e formare un rotolo. Suddividere in circa 12 pezzi e formare delle palline. (Se volete preparare l'impasto in anticipo, sappiate che le palline di pasta crude si conservano benissimo nel congelatore.) Far riposare nuovamente al coperto per circa un'ora.

Scaldare l'olio in una padella. Lavorare ogni pallina con due mani e creare una cavità al centro (con conseguente ispessimento dei bordi). Immergere i dolcetti nell'olio e friggere da entrambi i lati avendo cura di bagnare la parte superiore con il grasso aiutandosi con un mestolo in modo che l'impasto si gonfi. Sgocciolare su della carta assorbente.

Cospargere di zucchero a velo e servire con marmellata di mirtilli rossi.

### ***Consiglio***

I kniakiachl sono deliziosi se consumati appena fritti.

*(Liana Marabini)*