

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)