

PASTICCIANDO SENZA FRONTIERE

# Papanasi



*ingredienti*

- 250g di farina
- 100g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 uovo
- 100ml di latte
- 20g di burro fuso
- 250g di ricotta
- 100g di zucchero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

*procedimento*

- Marmellata di ciliegie o prugne
- Zucchero a velo

1. Preparare l'impasto: mescolare la farina, lo zucchero, il sale e il lievito. Aggiungere l'uovo, il latte e il burro fuso, e mescolare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per circa 30 minuti.
2. Preparare la crema di ricotta: mescolare la ricotta, lo zucchero e l'estratto di vaniglia.
3. Formare i Papanasi: Dividere l'impasto in piccole palline. Appiattire ogni pallina in un disco. Mettere un cucchiaino di crema di ricotta al centro di ogni disco. Chiudere il disco e formare una pallina.
4. Friggere i Papanasi: in olio caldo fino a doratura.
5. Servire caldi con marmellata di ciliegie o prugne e zucchero a velo.

