

# CIAMBELLE DI YEMMA

## Ingredienti:

- 1 kg di patate,
- 1.5-2 kg di farina,
- 8 uova intere,
- 1 po' di sale,
- buccia di limone grattugiata,
- 1 hg di burro,
- 1 bicchiere di olio,
- 3 cubetti di lievito di birra.

Lessare le patate, passarle e farle raffreddare.

Aggiungere gli altri ingredienti ed impastare il tutto.

Formare le ciambelle e farle ricrescere per un po'.

Infine friggerle in abbondante olio di semi, scolarle e passarle nello zucchero.