



LE
Hanukkah
RICETTE



LE *Sauzgarriot* RICETTE



ingredienti: 500 gr. farina 00
(o metà 00 e metà manitoba)
1 cubetto lievito di birra;
1/2 bicchiere latte;
1/2 bicchiere acqua;
1/2 bicchiere zucchero;
un pizzico di sale;
1 uovo grande (o due piccoli);
olio per friggere;
zucchero semolato;
marmellata di fragole o cioccolato o crema;

LE *Sufganiot* RICETTE



sciogliete il lievito di birra sbriciolato nel latte e nell'acqua tiepida, aggiungete un po' di farina, quanto basta per ottenere una pastella liscia e densa. Poi, unite le uova, l'olio, lo zucchero e il sale e amalgamate bene il tutto. Aggiungete per ultime le farine setacciate e lavorate fino a che l'impasto non diventi morbido. Lasciate lievitare per circa un'ora, dopodiché stendete la pasta e con l'aiuto di un bicchiere ricavate dall'impasto tanti tondi. Fateli lievitare per un'ora al coperto, poi mettete in una pentola capiente e dai bordi alti, un bel po' di olio per la frittura. Friggete le sufganiot fino a quando non diventeranno gonfie e dorate da entrambi i lati. Farcitele con la marmellata di fragole e cospargetele di zucchero a velo.

LE *Patates* RICETTE

Ingredienti: 1kg di patate lesse;
1 cipolla di medie dimensioni;
1 uovo sbattuto;
3-4 cucchiaini di farina
sale e pepe q.b.
olio vegetale da frittura



LE *Latkes* RICETTE



Pelate le patate lesse e immergetele nell'acqua fredda. Frullate o schiacciate le patate e sminuzzate le cipolle. Scolatele e assorbite l'acqua. Unite le patate e le cipolle alla farina o al pan grattato. Aggiungete l'uovo e un pizzico di sale e pepe all'impasto. Riscaldare l'olio da frittura in una padella antiaderente. Mettete un paio di cucchiaini di mistura nell'olio bollente. Dopo qualche secondo schiacciate le polpettine per formare delle frittelle schiacciate. Friggete fino a dorarle per qualche minuto da entrambi i lati. Dopodiché, eliminate l'olio in eccesso, rovesciando le frittelle su un piatto foderato di carta assorbente.

CHAG
Chanukka
SAMEACH

