

DONAS DE PAPA

Ingredientes:

- 1 papa
- 3 ½ tazas de harina
- 1 Cucharada de polvo de hornear
- ¼ de taza de mantequilla derretida
- 2 huevos
- ¼ de taza de jugo de naranja
- la ralladura de una naranja
- 1 cucharita de sal
- 1 taza de azúcar
- Aceite el necesario para freír

Para decorar:

- Azúcar con canela

Preparación:

1. La papa se pela, se corta en trozos y se cuece en poca agua hasta que quede muy suave casi desbaratada. Se prensa y se mide una taza de puré de papa, al resto se le da otro uso.
2. La harina se junta con el polvo de hornear.
3. En un tazón se mezcla con una cuchara la taza de puré de papa con la mantequilla derretida, los huevos, el jugo de naranja, la ralladura, la sal y el azúcar.
4. Se añaden los ingredientes secos pasados por un colador y se revuelve hasta combinar bien en una masa compacta.
5. Se extiende la masa de 1 cm de altura en una mesa enharinada, se cortan las donas y se fríen en aceite caliente hasta dorar por ambos lados.

6. Se sacan del aceite, se escurren en papel y se pasan por azúcar con canela.
7. Salen aproximadamente 20 donas medianas más los centros de las donas.

