

Castagnole di Carnevale

Ingredienti:

- 250 g di Farina 00
- 50 g Zucchero semolato
- 40 g burro
- 2 uova piccole
- un cucchiaino di vino bianco da tavola o anice
- scorza di mezzo limone
- 1 pizzico di sale
- 8 g di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
-

Preparazione:

1. Impastare tutti gli ingredienti per ottenere un panetto morbido
2. Lasciar riposare coperto con pellicola 10 minuti in frigorifero
3. Formare dei cordoncini di pasta dello spessore di 2 cm
4. Tagliare a pezzetti e formare delle grosse nocchie di pasta
5. Friggere in abbondante olio di girasole a fiamma bassa
6. Togliere dalla frittura appena dorate e sgocciolare su carta assorbente
7. Formare una montagnetta su un vassoio e spolverare con zucchero a velo

Per chi non amasse il fritto si posso anche cucinare al forno per 15 min a 180°

Renata

