

Bugie di Carnevale

Ingredienti:

- 500 g Farina tipo 00
- 3 uova intere
- sale un pizzico
- 3 cucchiaini di zucchero semolato
- una bustina di vanillina
- 8 g lievito per dolci
- 1 bicchierino di grappa
- buccia d'arancia grattugiata
- 50 g di burro
- olio di arachidi per friggere
- zucchero a velo a piacere

Preparazione:

Impastare farina, uova, sale, zucchero, vanillina, grappa, buccia, d'arancio e burro.

Se l'impasto risultasse troppo asciutto, aggiungere un po' di succo d'arancia, se risultasse troppo morbido, aggiungere un po' di farina, la consistenza dell'impasto dipende dalla grandezza delle uova.

Formare una palla morbida, lasciarla a riposare per 30 minuti.

Tirare l'impasto a sfoglie sottili.

Con la rotella dentellata tagliare le sfoglie della misura desiderata.

Fate un taglietto al centro delle bugie.

Friggere in olio bollente, appena sono dorate togliere dalla frittura e lasciar riposare su carta assorbente.

Per ritocco finale, spolverare con zucchero a velo.

Se servite il giorno dopo sono ancora più buone!!!

Vilma.

