

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di Pantelleria

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 70 gr

LATTE 100 gr

UOVA 1/2 -

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO 20 gr

SCORZA DI ARANCIA

ZUCCHERO A VELO

Dobbiamo ringraziare la nostra cookina bloody per averci fatto scoprire questi baci di Pantelleria: delle frittelline leggere e dorate che vengono servite tradizionalmente farcite con una crema di ricotta e scaglie di cioccolato ma sono buonissimi anche da soli, semplicemente spolverati di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Amalgamare tutti gli ingredienti, prima i liquidi e poi quelli secchi, in una ciotola con la

frusta.

Scaldate abbondante olio in una padella.

Intingete l'apposito attrezzo nella pastella, quindi trasferitelo nell'olio, lasciatelo gonfiare e dorare un po', quindi toglierlo dall'olio.



- 2 Una volta cotti, staccare se necessario con un coltello o una spatolina e spolverare con zucchero a velo.



3 che ve ne pare?