

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cartellate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

1kg di farina
150g di zucchero
200g di olio d'oliva riscaldato con bucce
d'arancie
2 uova
1 bustina di vaniglia
5g di ammoniaca
vino bianco secco q.b.
mandorle tostate

PREPARAZIONE

- 1 Impastare tutti gli ingredienti, poi stendere con un mattarello la pasta e comporre dei ritagli tipo papillon.

Friggere in olio caldo.

Cospargere di vino cotto e mandorle tostate e tritate.