

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnole di pa30

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 4
ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola
OLIO 1 bicchiere
LIMONE grattugiato - 1
LIQUORE qualche goccia -
FARINA abbondante -
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SALE 1 pizzico
OLIO DI SEMI abbonante -
ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare le uova con lo zucchero e il limone grattugiato.

Iniziate ad unire poco a poco della farina alternandola con l'olio.

Aggiungete qualche goccia di liquore.

Versate la bustina di lievito, il pizzico di sale ed impastare.

Continuate ad aggiungere la farina finchè non si ottiene una pasta morbida.



2 Con la pasta formate tante palline.



3 In una padella portate a temperatura l'olio e friggere le palline fino a quando non sono dorate e cotte all'interno.

Posate le palline sopra della carta assorbente finchè non perdono l'unto in eccesso.

Cospargetele con dello zucchero a velo.





