

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnole con crema al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

350 g di farina
70 g di zucchero
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
100 ml di latte
scorza di un limone o di un arancia
100 g di burro
70 ml di liquore all'anice
olio per friggere
zucchero a velo
crema al cioccolato.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la farina su un piano di lavoro e unite lo zucchero, le uova, il burro, il limone, il liquore, il lievito e parte del latte.



- 2 E iniziate a mescolare bene

Se occorre aggiungete altro latte o altra farina, vi dovete regolare se l'impasto è troppo liquido o troppo secco.

Impastare fino ad ottenere un impasto come questo.





3 Dividetelo in pezzi e formate delle strisce doppie.



4 In una pentola profonda mettete l'olio e portatelo a temperatura (deve essere molto caldo ma non bollente).

Staccate delle palline e mettetele nell'olio caldo, friggetele per qualche minuto.

Mettetete sopra un foglio di carta assorbente per togliere l'unto in eccesso.

Riempitele con la crema al cioccolato e spolverizzatele con lo zucchero a velo.

