

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Castagnole fritte di carnevale

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---

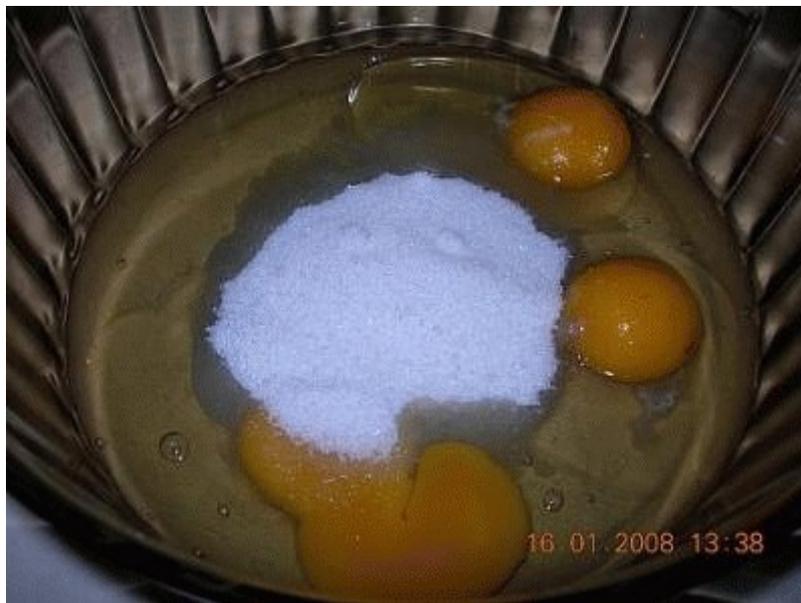


### INGREDIENTI

3 uova  
1 bustina di lievito  
farina q.b.  
limone grattugiato  
1 bicchiere di latte  
1 bicchierino di liquore (grappa)  
3 cucchiaini di zucchero.

### PREPARAZIONE

**1** Sbattere molto bene le uova con lo zucchero,



**2** aggiungere tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere uno composto cremoso ma non denso, deve essere prelevato con il cucchiaino.

Mettere sul fuoco un pentolino con l'olio e, appena sar  ben caldo, prendere a cucchiainate il composto e tuffarlo nell'olio.



**3** L'olio per friggere deve essere abbondante, le palline si devono girare da sole, appena sono colorate scolarle in un piatto con carta assorbente e cospargere di zucchero.

