

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.

