

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Castagnole mignon

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### PER 20 PEZZI

300 g di farina 00

50 g di frumina

2 cucchiaini di lievito per dolci

80 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

2 uova

1 pizzico di sale

1 fialetta di aroma al limone e 1 di aroma arancia

50 g di burro

olio per friggere

zucchero a velo per decorare.

## PREPARAZIONE



2 Sulla spianatoia fate una fontana con la farina setacciata insieme alla frumina e al lievito.

Formate una conca al centro della fontana e versateci lo zucchero, le uova, gli aromi ed il sale.



3 Mescolate leggermente con la forchetta e poi aggiungete il burro freddo a pezzettini.



**4** Impastare bene la pasta fino ad avere un composto omogeneo.



**5** Dividete l'impasto in 6 parti e formate altrettanti rotolini della grossezza di un dito o poco più.



6 Tagliateli a pezzettini di circa 2 cm.



7 E, rotolandoli tra le mani, formate delle palline.



- 8 In una casseruola mettete l'olio e accendete la fiamma media, dopo 5 minuti immergete 1 pallina per controllare la temperatura dell'olio, se la pallina frigge cominciate a immergere le palline, poche per volta e per pochi minuti, devono dorare e non diventare scure.



- 9 Scolatele e fatele asciugare sopra un foglio di carta assorbente.

Fatele raffreddare e poi cospargerle con abbondante zucchero a velo.

