

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Castagnole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

2 uova  
150 gr zucchero  
1/2 bicchiere di olio (anche meno)  
1 vasetto di yogurt bianco (a piacere)  
1 bicchiere di spumante  
scorza grattugiata di 2 limoni  
1 cucchiaino di lievito  
2 o 3 cucchiai di maizena  
farina q.b.  
olio di semi per friggere.

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola sbattere uova e zucchero, aggiungere l'olio e amalgamare bene. Aggiungere poi la scorza dei limoni, lo yogurt e lo spumante. Unire la maizena, la farina e il lievito. Amalgamare bene il tutto fino ad ottenere una pasta morbida e un pò appiccicosa.

Prendere l'impasto con un cucchiaino e friggere fino a quando le castagnole hanno preso un colorito biondo. Cospargerle ancora calde con lo zucchero.

**2** P.S.: Non preoccupatevi perché non verranno mai a forma tonda regolare, ma comunque fanno molta scena.