

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cenci di carnevale alla pratese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI:

[molto facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 350 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 40 gr

LIMONE scorza - 1

ZUCCHERO A VELO

BURRO 50 gr

ACQUA

COGNAC oppure Maraschino, Marsala,

Vino bianco secco - 1 cucchiaio da tavola

SALE 1 pizzico

OLIO DI ARACHIDI 1 l

I **cenci di carnevale** alla pratese sono buonissimi ed è per questo che sono tra i dolci festivi più amati! Si tratta di una ricetta casalinga, tramandata di generazioni in generazioni che di certo ha portato piccole variazioni ma che nella sua base resta originale. Ricetta facilissima nella realizzazione che richiede solo un po' di accortezza per la frittura. Provate questa versione e vedrete che successo, anzi fatene dose doppia perché andranno a ruba!

Se amate i dolci di Carnevale, provate anche le famosissime [frappe](#): spettacolari con questa ricetta!

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare i cenci di carnevale alla pratese per prima casa bisogna mettere la farina a fontana e incorporate le uova, lo zucchero, il burro morbido, il cognac e un pizzico di sale. Lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto consistente (aggiungete eventualmente acqua o farina).
Dopo aver fatto riposare l'impasto per circa un'ora, tirare una sfoglia sottile e tagliate delle strisce di varia misura con la rotellina smerlata. Friggeteli in abbondante olio. Scolateli su carta assorbente e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

CONSIGLIO

Posso utilizzare altri tipi di liquori?

Certo, sono buoni un po' tutti, va bene anche il limoncello.

Quanto tempo si conservano i cenci?

Puoi prepararli anche qualche ora prima, l'importante è che tu metta lo zucchero a velo solo prima di servire.

Posso tagliare le forme con un semplice coltello?

Sì certo, se ti manca la rotellina tagliapasta certo che puoi !