

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 3 uova
- 50 g di burro morbido
- 1 pizzico di sale
- 50 ml di vino bianco secco
- poco latte
- 2 cucchiaini di liquore (maraschino o rum o grappa)
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- poco zucchero a velo
- abbondante olio di semi.

PREPARAZIONE

1 Sulla spianatoia mettete tutti gli ingredienti, tranne il latte ed impastare.

Unite latte fino ad avere una palla liscia ed omogenea, avvolgetela nella pellicola e mettete in frigo per almeno mezz'ora.



2 Stendete la pasta col mattarello o con la sfogliatrice e fate dei rettangoli di circa 4x12 cm e fate un fiocco.

In una casseruola portate a temperatura l'olio e friggete i fiocchi.

Mettetele ad asciugare su carta assorbente.



3 Cospargete con abbondante zucchero a velo.

