

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crespelle alla molisana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g farina setacciata
3 uova
50 g burro
50 g zucchero
qualche cucchiaino vino cotto o la scorza
grattugiata di 1/2 limone
olio
zucchero fine
1 pizzico sale

PREPARAZIONE

1 Impastare le uova con la farina, il burro, lo zucchero, il vino cotto o la scorza di limone e il sale fino ad ottenere un impasto piuttosto morbido.

Stenderlo in una sfoglia non troppe fine, tagliarla in pezzi di varia forma (tondi, quadrati, rettangolari, ecc). Gettarli nell'olio fumante, sgocciolarli dopo qualche secondo e cospargerli di zucchero.