

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostoli di carnevale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di farina 00
200 g di burro
200 g di zucchero
6 uova
8 cucchiari di rum
1 bustina di lievito per dolci
la scorza e il succo di 1 limone
poco latte
poco zucchero a velo
1 litro di olio di arachide.

PREPARAZIONE



2 Disponete a fontana la farina setacciata e lo zucchero, quindi mettete al centro le uova, il burro fuso, il rum, il limone (succo e scorza grattugiata) e infine il lievito.



3 Impastare il tutto.

Alla fine dovrete ottenere una palla morbida e omogenea che non si attacca alle mani aggiungendo un po' di latte solo se necessario.



4 Stendere quindi la sfoglia non troppo sottile.



5 E ritagliare i crostoli in rettangoli di circa 5 x 3 cm.



6 In una padella portate a temperatura l'olio.

Friggere i crostoli e girate quando questi cominciano a gonfiare e terminate la cottura.

Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.

