

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostoli di carnevale

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

1 kg. di farina
100 g di burro da sciogliere in 250 ml di
vino bianco secco
3 tuorli di uovo
1 uovo intero
scorza grattugiata di 2 arance
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino di bicarbonato
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 pizzico di sale
4 cucchiari di zucchero
poco rum
abbondante olio di semi.

PER DECORARE

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Mescolare tutti gli ingredienti tranne l'olio di semi ed impastare per almeno 30 minuti.

Lasciate riposare 1 ora.

Stendere l'impasto con la macchina per la pasta.

Quindi ricavate tanti rettangoli e praticate una piccola incisione al centro.

In una casseruola portate a temperatura l'olio e friggere i crostoli.

Spolverizzate di zucchero a velo.



