

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce della vigilia del giovedì delle ceneri

LUOGO: Europa / Polonia

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di farina
- 2-3 rossi d'uovo
- 2 cucchiaini di burro ammorbidito
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- 1/3 tazza di panna acida
- 1 cucchiaino di aceto bianco o alcool
- 2 cucchiaini di rum
- lardo o olio per frittura

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare il burro, i rossi d'uovo, lo zucchero e l'alcool o l'aceto. Mentre miscelate aggiungete lentamente la farina. Create un impasto. Continuate a sbattere e impastare il composto per 15 minuti. Quando è pronto mettetelo in una ciotola, copritelo e lasciatelo riposare in luogo fresco per un'ora.

Stendete l'impasto fino a che ottenete una sfoglia molto fine. Tagliatela in strisce da 4x14

cm fate un'incisione nel mezzo di ciascuna striscia e fateci passare in mezzo una delle due estremità.

In una padella friggeteli con il lardo o l'olio. Per verificare che l'olio sia della temperatura giusta metteteci dentro un pezzetto d'impasto, se questo riaffiora immediatamente vuol dire che l'olio è pronto.

Mettete 4/5 strisce per volta a friggere e friggetele su entrambi i lati. Rimuovetele dall'olio e mettetele su di un foglio di carta assorbente. Cospargetele con zucchero a velo.