

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Doughnuts

LUOGO: Europa / Norvegia

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



INGREDIENTI

- 3 uova
- 250g di zucchero
- 5dl di panna acida
- 1 ½ dl di latte
- 4 cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini di cardamomo
- 750g di farina

PREPARAZIONE

1 Sbattete le uova con lo zucchero. Incorporate la panna acida.

Incorporate tutti gli altri ingredienti dolcemente. Lasciate l'impasto riposare fino al giorno successivo.

2 Stendete una sfoglia spessa 1cm dalla quale taglierete delle ciambelline da friggere nel lardo.