

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Favors

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

- 4 rossi d'uovo
- 1 uovo intero
- ½ cucchiaino di sale
- 1/3 di tazza di granelli di zucchero
- 2 cucchiaini di rum o brandy
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 ¼ tazza di farina
- grasso per frittura a 190°C
- granelli di zucchero o miele per la guarnizione (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare i rossi d'uovo, l'uovo intero ed il sale in una piccola ciotola con un mixer elettrico. Sbattere ad intensità alta per 7-10 minuti, fino a che il preparato sia denso abbastanza e si possa agglomerare facilmente. Incorporare sbattendo lo zucchero, una piccola quantità alla volta. Quindi incorporare, sempre sbattendo, il rum e l'estratto di

vaniglia.

Coprire con le mani il preparato con la farina. Versare il tutto su di una superficie molto infarinata. Lavorare l'impasto fino a che si formino delle bolle, circa 10 minuti. Dividere l'impasto a metà. Coprire metà impasto per prevenire che si secchi. Usare un tovagliolo o un foglio di pellicola. Stendere metà impasto il più sottile possibile. Tagliare l'impasto in strisce da 12x5cm. Fare un'incisione da 5 cm dal centro fino a quasi alla fine della striscia. Quindi tirare la parte opposta attraverso il taglio. Ripetere con la pasta rimanente. Friggere fino a doratura nel grasso bollente. Scolare su di un tovagliolo di carta assorbente. Se si vuole si possono cospargere di granelli di zucchero o di miele.