

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frappe

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g farina
40 g burro o strutto
2 uova
1 cucchiaino zucchero
1 limone
sale
olio di semi
zucchero a velo

PREPARAZIONE

- 1 Impastare rapidamente uova, burro o strutto, zucchero, una presa di sale e la scorza grattugiata del limone e lasciar riposare la pasta per 30 minuti.
Tirare una sfoglia sottile, tagliarla a striscioline, friggerle in olio bollente, scolarle, spolverizzarle di zucchero a velo e servire.