

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frappe

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 350 gr di farina
- 30 gr di olio di oliva
- 3 uova intere
- 50 gr di zucchero
- 1 pizzico di sale fino.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare bene gli ingredienti e, dopo aver dato all'impasto la forma di un palla, lasciare riposare per 1 ora. Dividete la pasta in tre parti e stendetele separatamente allo spessore di 3 mm. Tagliate la sfolia in tante strisce di 4-6 cm di larghezza e 20-25 cm di lunghezza.

Friggetele in olio bollente e spolverizzatele con zucchero a velo.

- 2 Servire le frappe fredde.