

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Galani

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di farina 00
4 cucchiaini abbondanti di zucchero
2 tuorli e 1 uovo intero
25 g di burro
scorza grattugiata di 1 limone
1 pizzico di sale
mezzo bicchiere di vino bianco
poca grappa
2 cucchiaini di lievito per dolci. olio di semi
per friggere
zucchero a velo.

PREPARAZIONE



- 2 Sopra una spianatoia fate la fontana con la farina setacciata insieme al lievito e unite le uova, il sale e lo zucchero.



- 3 Aggiungete il burro morbido e la scorza del limone e amalgamate leggermente con la forchetta.



4 Aggiungete il vino e la grappa e amalgamare ancora, prima con la forchetta e poi con le mani.



5 Impastare fino ad ottenere una pasta piuttosto dura.



- 6 Stendete questo impasto in una sfoglia piuttosto sottile aiutandovi con la macchinetta per fare la pasta oppure con il mattarello.



- 7 Tagliate a losanghe o altra forma a piacere.

In una padella mettete l'olio e portatelo a temperatura.

Tufate le losanghe nell'olio caldo e friggerle, devono essere dorate.



- 8 Metteteli sopra della carta assorbente per perdere l' unto in eccesso e spolverizzateli con dello zucchero a velo.

