

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Grostoli

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

- 1/2 kg di farina bianca
- 50 g di strutto
- 2 cucchiaini di olio
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 1 bustina di lievito
- la buccia grattugiata di un limone
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

1 Si prende mezzo chilogrammo di farina bianca e ad essa si aggiungono mezzo etto di strutto, 2 cucchiaini di olio, un etto di zucchero, due uova intere una bustina di lievito, la buccia grattugiata di un limone e un pizzico di sale.

Si impasta il tutto molto bene e lo si lascia riposare per un'ora circa. Si spiana quindi la pasta con un mattarello in modo che risulti piuttosto sottile. La si taglia a bastoncino o a losanga e la si frigge in olio abbondante e caldo.

I grostoli verranno quindi sgocciolati su una carta porosa e spruzzati abbondantemente di zucchero a velo.