

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Hockiene

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



INGREDIENTI

- 2 uova (1 intero ed 1 tuorlo)
- un pizzico di sale
- circa 10 cucchiaini di zucchero
- la scorza di 1 limone
- farina bianca quanto basta
- 1 bicchierino di rhum o di grappa
- un po' di latte annacquato
- 1 bicchierino di birra al posto del lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le uova con il sale, il rhum e lo zucchero, lavorare il tutto affinché diventi spumoso, aggiungere a poco a poco la farina setacciata, in ultimo unire il latte diluito con acqua onde ottenere un impasto piuttosto denso (se occorre aggiungere ancora farina). Riscaldare in una pentola a bordo alto abbondante olio e friggervi a cucchiaini la pastella. Se la pasta avrà avuto la consistenza giusta, si otterranno tante palline rotonde: spolverarle con zucchero dopo averle riposte su carta assorbente.

Si possono anche fare i gonfiotti con le mele, aggiungendole a fettine agli ingredienti di questa ricetta.