

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

I brotîe

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



INGREDIENTI

- 600 g di farina
- 160 g di burro
- 4 uova
- 1/2 bicchiere di distillato dolce (grappa al miele o rhum)
- 1 bustina di lievito

PREPARAZIONE

1 In un recipiente, sbattere le uova. Unire il liquore, il burro ammorbidito, la farina ed il lievito.

Versare sulla spianatoia e lavorare l'impasto per 10 minuti. Formare delle palline grosse come noci e friggere in abbondante strutto bollente o in olio. Quando le palline risultano dorate, scolarle e spolverarle di zucchero.