

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kanestri

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



INGREDIENTI

600 g di farina di frumento
200 g di zucchero
150 g burro
8 tuorli d'uovo
1/2 bicchiere di vino bianco
1 bicchierino di grappa
buccia di limone e arancia.

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamare il burro e la farina, aggiungere le uova, la grappa, il vino, lo zucchero e gli aromi; preparare una pasta abbastanza soda, farne delle palline come nocciole, farle cuocere nel ferro unto e riscaldato sulla fiamma.
Si conservano bene in una scatola di latta.