

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le chiacchiere di Creamy78

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr
ZUCCHERO 100 gr
UOVA 2
VANILLINA 1 bustina
BURRO 70 gr
VINO BIANCO 1/2 bicchiere -
ZUCCHERO A VELO
OLIO PER FRIGGERE
SALE

PREPARAZIONE

1 Questi sono gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



- 2 Miscelate la farina con lo zucchero, disponete a fontana ed aggiungete le uova, la vanillina, il burro precedentemente tagliato a tocchetti, il vino bianco poco alla volta ed un pizzico di sale.



- 3 Impastate il tutto fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.



- 4 Stendete l'impasto ottenuto e procedete con una rotella taglia pasta al taglio del formato che più vi piace.



- 5 Potete fare anche dei formati differenti.



6 Friggete in olio bollente fino alla giusta doratura.



7 Fate raffreddare e spolverizzate con dello zucchero a velo. Servite.

