

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le ferratelle abruzzesi

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 800 gr

UOVA INTERE 4

ZUCCHERO 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
bicchiere

LIQUORE ALL'ANICE 1 bicchierino

LATTE 1 bicchiere

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1

CANNELLA 1 pizzico generoso di cannella
in polvere -

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti con le fruste elettriche, aggiungendo, per ultimo l'olio.



- 3 Oleare con l'aiuto di una garza le due facce del ferro e disponlo sul fuoco, girandolo da entrambe le parti.



- 4 Disponete al centro un cucchiaino di impasto, girare subito il ferro, altri 2 secondi e staccare la ferratella.



