

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Les merveilles

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Valle d'Aosta](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 30 g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 bicchiere di grappa
- la buccia grattugiata di un limone
- vanillina
- olio per friggere e zucchero per cospargere.

### PREPARAZIONE

- 1** Fate una fontana e impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta simile alla comune pasta all'uovo. Lasciate riposare qualche tempo e poi stendetela molto sottile, ricavate dei nastri con la rotella e friggete nell'olio caldo.

In alcuni casi si usa sostituire parte dell'olio con burro precedentemente fuso.

NOTE

Le "merveilles" (o bugie o chiacchiere) erano i dolci delle grandi feste, matrimoni, battesimi, ecc. Ora, per la sua concomitanza con il Carnevale, sono anche il dolce tradizionale della festa patronale di San Valentino (14 febbraio).