

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Lupini di Ferrara

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



INGREDIENTI

300 g di farina
70 g di burro
2 uova
140 g di zucchero
3 cucchiai di rhum
la scorza di un limone
zucchero a velo
olio di semi per friggere.

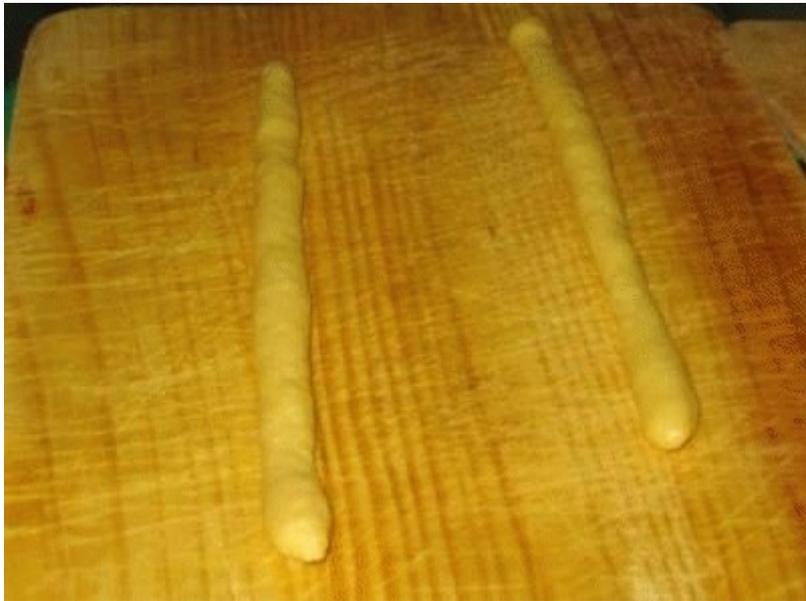
PREPARAZIONE

- 1 Preparare la fontana con tutti gli ingredienti e impastare fino a formare una palla omogenea.



2 Prendere dei pezzatti di pasta e allungarli con le mani un po' più di una matita come

dimensioni e poi tagliarla a piccoli pezzetti ma veramente piccoli.



- 3 A questo punto, su ogni pezzettino piccolino dovrebbe essere esercitata una pressione con il dito.



- 4 Eccole nel vassoio prima d'essere fritte e passate poi nello zucchero a velo.



5 Friggerne poche alla volta in olio abbondante.



6 Disporli nuovamente nel vassoio da cotti e cospargerli di zucchero a velo, metterli poi nel piatto da portata e cospargerli con altro zucchero a velo.

Servirli freddi.

