

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Palline di carnevale con fagioli

LUOGO: Europa / Italia

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

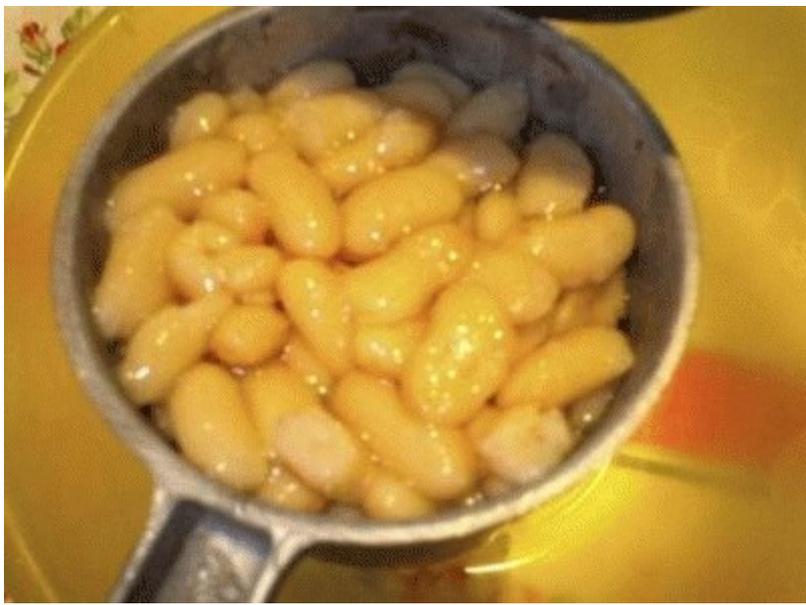


INGREDIENTI

2 scatole di fagioli cannellini
400 g di farina
50 g di burro morbido
3 uova
1 bustina di lievito di birra in polvere
60 g di zucchero
olio per friggere
1 pizzico di sale
zucchero per decorare.

PREPARAZIONE

1 Passare i fagioli



2 e metterli in una terrina.



3 Aggiungere metà della farina disponibile, le uova, un pizzico di sale, lo zucchero, il burro e il lievito.



- 4 L'impasto risulterà molto morbido, quindi, aggiungere, quindi l'altra metà di farina poco per volta man mano che sarà assorbita dall'impasto.

Mettere in pentolino abbondante olio a scaldare, la temperatura dell'olio deve essere abbastanza alta.

Aiutandosi con due cucchiari, formare delle palline con l'impasto e buttarle a friggere. Quando avranno preso un bel colore dorato, estrarle dall'olio e riporle in una ciotola con dello zucchero semolato, ricoprirle bene con lo zucchero e disporle su un vassoio.

Le palline dovranno essere grandi all'incirca come una noce.

