

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Palline dolci con sciroppo

LUOGO: Europa / Bulgaria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 150g di formaggio fresco
- 3 uova
- 1 tazza di farina
- 3/2 tazze di zucchero
- vaniglia
- 1 cucchiaino di soda
- 3 tazze d'acqua
- 1 tazza di olio di semi di girasole

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare bene il formaggio fresco con le uova, quindi aggiungervi gradualmente la farina, seguita dalla soda. Formare delle palline con un cucchiaino e friggerle in olio. Quando si sono raffreddate, versarci sopra lo sciroppo fatto con acqua, zucchero e vaniglia.