

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Quadratini fritti

LUOGO: Sud America / Colombia

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



INGREDIENTI

- ½ tazza di burro
- 3 tazze di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- 5 cucchiaini di succo d'arancia
- 3 cucchiaini di acqua ghiacciata
- olio per cottura
- zucchero per decorare

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare il burro e la farina con due forchette. Quando sono ben miscelati, aggiungere il sale, lo zucchero, il succo e l'acqua e mescolare. Senza toccare l'impasto con le dita, stenderlo e piegarlo a metà. Ripetere questa operazione altre 2 volte e metterle nel congelatore fino a che non si sia ben raffreddato.
Stendere la sfoglia molto sottile e tagliare delle strisce diagonali.
Fare un taglio nel centro di ciascuna.

Friggere nell'olio caldo fino a doratura. Scolare sulla carta assorbente. Cospargere abbondantemente di zucchero.