

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Rosette

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

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



### INGREDIENTI

500g di farina  
4 uova  
1 cucchiaio di sugna  
100g di miele millefiori d'alta montagna  
1 buccia di limone grattugiata  
1 cucchiaio di zucchero a velo  
olio di oliva in abbondanza

### PREPARAZIONE

**1** Impastare la farina con la sugna, aggiungendovi un bicchiere d'acqua e farla riposare per circa un'ora.

Quindi preparare una sfoglia sottile con le uova, tagliarla a strisce di circa 40cm, avvolgerle su se stesse formando così delle rosette.

Friggere in olio bollente e cospargere di miele millefiori, zucchero a velo e buccia di limone grattugiata.