

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sfrappe

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

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



### INGREDIENTI

400 g circa di farina  
4 uova  
2 cucchiaini d'olio  
2 cucchiaini di zucchero  
4 cucchiaini di mistrà  
qualche goccia di succo di limone  
un pizzico di sale  
strutto od olio per friggere  
alchermes  
zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

**1** Impastare tutti gli ingredienti lavorando bene la massa come si fa per le tagliatelle quindi stendere una sfoglia sottile.

Tagliare con una rotella dentata le sfrappe a losanghe. Friggere in abbondante olio o strutto.

Guarnire le sfrappe spruzzandole con alchermes e spolverizzandole con zucchero a velo.