

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortelli di San Giuseppe

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 g di farina
50 g di burro
250 dl di acqua
4 uova
sale
zucchero a velo
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate bollire l'acqua con il burro ed un pizzico di sale.



- 2 Quando bolle mettete tutta la farina e impastare velocemente con le fruste elettriche continuando a cuocere per 10 minuti.



3 Togliete dal fuoco.

Montare gli albumi a neve.

Quando l'impasto è tiepido unire tuorli uno alla volta mescolando con le fruste elettriche per far ben amalgamare il composto.

Unite poi, poco per volta, gli albumi continuando a montare con le fruste elettriche.

Otterrete un composto come questo.



4 Mettete sul fuoco una pentola con olio per la frittura e portare a temperatura (l'olio deve essere caldo ma non bollente).

Con l'aiuto di due cucchiari formate delle palline con l'impasto e tuffateli nell'olio caldo.



- 5 Fate cuocere girandoli spesso con una forchetta fino a quando aumentano di volume e si aprono quindi alzate il fuoco per farli dorare.



6 A cottura ultimata metteteli sopra della carta assorbente per togliere l'unto in eccesso.

Cospargete di zucchero a velo.



7 Servire caldi.