

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Anellini di Carnevale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr
ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 1
OLIO DI SEMI 3 cucchiaini da tavola
YOGURT 30 gr
LIEVITO PER DOLCI 8 gr
SCORZA DI ARANCIA ½
SCORZA DI LIMONE ½
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 In una ciotola, o sulla spianatoia, impastate tutti gli ingredienti per la frolla. (foto 1)

Lavorate bene il tutto, fino ad ottenere una palla dalla consistenza morbida.(foto2)

Stendete l'impasto velando la spianatoia di farina, fino ad ottenere una sfoglia di circa 3 mm di spessore.

Con un coppa pasta di 4 cm o 5, come preferite, ritagliate tanti dischi dalla sfoglia. (foto3)

Con l'aiuto di un coppapasta (o ditale) di metà diametro del precedente, fate il fori centrali. (foto4)

Alla fine impastate di nuovo tutti i ritagli e ricavatene altri anellini. (foto 5)

Quando avrete finito, scaldare abbondante olio in un padellino e tuffatevi gli anellini un po' alla volta, senza metterne troppi tutti assieme. (foto 6)

L'olio dovrà essere ben caldo ma non troppo da colorire immediatamente i dolci. (foto 7)

In tal caso provvederete ad abbassare un po' la fiamma. Dovranno risultare dorati e non troppo scuri.

Man mano che li friggete, metteteli su carta da cucina per far assorbire l'olio in eccesso.

(foto6)

Prima di servirli cospargeteli di abbondante zucchero a velo.

Se avrete fatto una buona frittura, gli anellini non appariranno unti e lo zucchero vi resisterà a lungo.



