

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnole alla ricotta

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

100 g di zucchero
300 g di ricotta
300 g di farina
100 g di fecola di patate
5 tuorli
50 g di burro
3 cucchiai di rum
150 g latte
1 bustina di lievito per dolci
la scorza grattugiata di 1 limone e di 1 arancio
olio di arachidi per friggere .

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare la farina, la fecola e lo zucchero.

Incorporate le uova.



2 Unite il burro, la ricotta e il latte ed amalgamare bene.



3 Aggiungete la scorzetta grattugiata del limone e dell'arancio, il liquore e per ultimo il lievito.



4 In una casseruola profonda mettete l'olio e portatelo a temperatura.

Con l' impastro preparato formate delle palline aiutandovi con due cucchiaini e tuffatele nell'olio.



5 Devono diventare leggermente scure.



6 Mettete le castagnole sopra un fogli carta assorbente per togliere l'olio superfluo.



7 Ancora calde cospargetele con dello zucchero semolato.

