

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnole con crema al cioccolato

di: *Ele184*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

350 g di farina
70 g di zucchero
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
100 ml di latte
scorza di un limone o di un arancia
100 g di burro
70 ml di liquore all'anice
olio per friggere
zucchero a velo
crema al cioccolato.

PREPARAZIONE

1 Mettete la farina su un piano di lavoro e unite lo zucchero, le uova, il burro, il limone, il

liquore, il lievito e parte del latte.



2 E iniziate a mescolare bene

Se occorre aggiungete altro latte o altra farina, vi dovete regolare se l'impasto è troppo liquido o troppo secco.

Impastare fino ad ottenere un impasto come questo.





3 Dividetelo in pezzi e formate delle strisce doppie.



4 In una pentola profonda mettete l'olio e portatelo a temperatura (deve essere molto caldo ma non bollente).

Staccate delle palline e mettetele nell'olio caldo, friggetele per qualche minuto.

Mettetete sopra un foglio di carta assorbente per togliere l'unto in eccesso.

Riempitele con la crema al cioccolato e spolverizzatele con lo zucchero a velo.

