

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cenci di carnevale alla pratese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* COSTO: *molto basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile



INGREDIENTI

FARINA 350 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 40 gr

LIMONE scorza - 1

ZUCCHERO A VELO

BURRO 50 gr

ACQUA

COGNAC oppure Maraschino, Marsala,

Vino bianco secco - 1 cucchiaio da tavola

SALE 1 pizzico

OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

1 Mettere la farina a fontana e incorporate le uova, lo zucchero, il burro morbido, il cognac e un pizzico di sale. Lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto consistente (aggiungete eventualmente acqua o farina).

Dopo aver fatto riposare l'impasto per circa un'ora, tirare una sfoglia sottile e tagliate delle strisce di varia misura con la rotellina smerlata. Friggeteli in abbondante olio.

Scolateli su carta assorbente e spolverizzateli con lo zucchero a velo.