

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Diples

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 1/2 tazze di farina
3 uova
4 cucchiainate di cognac
1 cucchiaino di lievito per dolci
2 cucchiainate di zucchero
olio per friggere
1 tazza di miele
1/2 tazza d'acqua tiepida
noci tagliate grosse
cannella

PREPARAZIONE

- 1 Mischiate la farina ed il lievito. Fate una fossetta nel mezzo. Sbattete le uova con lo zucchero ed il cognac, svuotatele nella fossetta e impastate tutto insieme. Lasciate riposare per 1/2 ora e poi rimpastate. (Forse vi occorrerà ancora 1/2 tazza di farina). Aprite la pasta e fate una sfoglia molto sottile. Tagliate a strisce e formate dei fiocchi

oppure piegatele come volete.

Mettete olio abbondante a scaldare e fate friggere le diple. Appena saranno rosolate fatele sgocciolare su carta assorbente.

Preparate lo sciroppo facendo sciogliere il miele nell'acqua tiepida. Versatelo sopra alle diple, che avete nel frattempo disposto in un grande piatto, e ricopritele con le noci e la cannella.