

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce norvegese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Norvegia*

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



PER CIRCA 40 ROSETTE

- 2 uova
- 1 cucchiaino di zucchero
- ¼ cucchiaino di sale
- 1 tazza di latte
- 1 tazza di farina

PREPARAZIONE

1 Sbattere leggermente le uova con lo zucchero e il sale. Aggiungere il latte e la farina, quindi sbattere fino ad ottenere un composto omogeneo. Scaldare lo stampo per le rosette unto con grasso vegetale a 180°C.

Per la prima rosetta, togliere l'eccesso di grasso dallo stampo con un fazzoletto e immergerlo nella pastella ma non lasciare che venga ricoperto completamente. Mettere lo stampo nell'olio bollente e friggere per 20 secondi o fino al grado di doratura desiderato.

Per rimuovere lo stampo dall'olio, giratelo per far sì che l'olio coli. Togliere la rosetta

dallo stampo e ripetere i passaggi. Lasciar scolare le rosette su di un tovagliolo di carta. Mettere dei tovaglioli di carta tra gli strati di rosette. Metterle, infine in forno a 140°. Spegnere il forno e lasciar raffreddare le rosette. Spolverare con zucchero granulare o in polvere prima di servire.