

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Domalak Baurskas

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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



PER LA PASTA

- 2 tazze di cagliata
- 1 tazza di farina
- 3 uova
- 2 cucchiaini di burro
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 tazza di panna acida
- 1 tazza di zucchero raffinato.

PER LA FRITTURA

- ½ tazza d'olio

PREPARAZIONE

1 Passate il caglio attraverso un setaccio, aggiungete le uova, lo zucchero, il sale, la farina e il burro fuso e impastate il composto.

Formate, con l'impasto ottenuto, dei rotolini spessi quanto un dito e lunghi 20-25 cm

ciascuno. Bolliteli fino a metà cottura quindi scolateli.

Passate, ora, i rotolini nella farina e friggeteli nell'olio fino a che s'indorino.

Prima di servire in tavola, disponeteli in un piatto e ricopriteli con della panna acida e dello zucchero raffinato.