

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fatti e fritti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 gr di farina
3 uova intere
300 gr di zucchero
75 gr di burro
150 ml di latte
25 gr di lievito di birra
la scorza di un'arancia grattugiata
olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina unite 150 gr di zucchero alle uova. Dopo averlo sciolto, aggiungete il burro al composto. Lentamente incorporate la farina, ammorbidendo l'impasto con il latte stemperato. Ricordate di conservare una parte del latte tiepido per sciogliervi il lievito di birra. Aggiungete all'impasto il lievito di birra e la scorza dell'arancia grattugiata.

Una volta ottenuto un impasto abbastanza solido preparate tante palline della grandezza

du un mandarino, schiacciatele leggermente e fateci un buco al centro (come delle ciambelle).

2 Lasciatele lievitare per circa un'ora in un ambiente tiepido, quando saranno lievitate (per cui aumentate di dimensione) in una padella larga ponete l'olio e friggetele, una volta fritte cospargetele dello zucchero rimasto.