

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Frappe

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

200 g farina  
40 g burro o strutto  
2 uova  
1 cucchiaino zucchero  
1 limone  
sale  
olio di semi  
zucchero a velo

## PREPARAZIONE

- 1 Impastare rapidamente uova, burro o strutto, zucchero, una presa di sale e la scorza grattugiata del limone e lasciar riposare la pasta per 30 minuti.  
Tirare una sfoglia sottile, tagliarla a striscioline, friggerle in olio bollente, scolarle, spolverizzarle di zucchero a velo e servire.