

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Frappe

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



## INGREDIENTI

FARINA 500 gr

STRUTTO o burro - 30 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 2

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

ZUCCHERO A VELO per decorare -

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO DI SEMI PER FRITTURA o strutto -  
SALE

Che buone le **frappe!** Sono proprio uno dei dolci classici carnevaleschi che mettono subito allegria in tavola! Dolce tipico, che più tipico non si può!

Volete far passare il Carnevale senza preparare le frappe? Certo che no, quindi al posto di lavoro per provare la nostra ricetta! Una preparazione di per sé semplice ed elementare che però non stanca mai!

Seguite i nostri consigli e vedrete che bontà! Se volete arricchire il vostro tavolo dei dolci della festa, abbinare alle frappe anche le [ciambelle fritte!!](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le frappe, disponete la farina a fontana creando il classico cratere nel centro.

Versare nel centro della fontana lo strutto, l'uovo, i tuorli, lo zucchero e una presina di sale.



- 2 Impastate bene il composto versando poco per volta il vino bianco fino ad ottenere un panetto omogeneo d'impasto simile alla pasta all'uovo.



**3** Lasciate riposare il panetto di pasta per una decina di minuti.



**4** Riprendete il panetto e stendete l'impasto in una sfoglia molto sottile sulla tavola leggermente infarinata.



**5** Se non siete molto abili nel tirare la sfoglia potrete utilizzare la sfogliatrice che usate per stendere la pasta all'uovo.

Ritagliate la sfoglia con un coltello o con la rotella dentata ricavandone dei nastri della lunghezza che preferite, potrete dar forma anche di nodo.



- 6 Frigete i nastri di pasta nell'olio bollente fino a doratura. Se ben fatti si gonfieranno al punto tale da girarsi da soli nell'olio in frittura.





7 Servite con una bella spolverata di zucchero a velo.



CONSIGLIO