

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Frittelle dolci di Natale

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

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



## INGREDIENTI

- 2 tazze d'acqua
- ½ kg di farina
- 2 uova intere
- 1 tuorlo
- ½ cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di anice
- 270g di lardo
- 270g di piloncillo - zucchero di canna

## PREPARAZIONE

- 1 Bollite un cucchiaino di anice in una tazza d'acqua e lasciate raffreddare. Miscelate e setacciate la farina, il bicarbonato e il sale.

Incorporate le uova, il tuorlo e l'acqua d'anice, quanto basta, e impastate fino a che l'impasto diventi sodo.

Formate delle palline, stendetele molto sottili su di un piano di lavoro infarinato. Continuate a stenderle con le mani su di un tovagliolo e mettetele su di un tavolo infarinato.

Scaldate il lardo, friggetele una per volta.

Scaldate il piloncillo in una tazza d'acqua con il rimanente cucchiaino di anice. Questo composto diventerà uno sciroppo leggero, rimuovetelo dal fuoco e filtratelo.

**2** Servite le frittelle, tagliate in pezzi, in ciotole e versateci sopra lo sciroppo.