

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Galani

di: *fedia*

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

500 g di farina 00  
4 cucchiaini abbondanti di zucchero  
2 tuorli e 1 uovo intero  
25 g di burro  
scorza grattugiata di 1 limone  
1 pizzico di sale  
mezzo bicchiere di vino bianco  
poca grappa  
2 cucchiaini di lievito per dolci. olio di semi  
per friggere  
zucchero a velo.

### PREPARAZIONE



- 2 Sopra una spianatoia fate la fontana con la farina setacciata insieme al lievito e unite le uova, il sale e lo zucchero.



- 3 Aggiungete il burro morbido e la scorza del limone e amalgamate leggermente con la forchetta.



4 Aggiungete il vino e la grappa e amalgamare ancora, prima con la forchetta e poi con le mani.



5 Impastare fino ad ottenere una pasta piuttosto dura.



- 6 Stendete questo impasto in una sfoglia piuttosto sottile aiutandovi con la macchinetta per fare la pasta oppure con il mattarello.



- 7 Tagliate a losanghe o altra forma a piacere.

In una padella mettete l'olio e portatelo a temperatura.

Tufate le losanghe nell'olio caldo e friggerle, devono essere dorate.



8 Metteteli sopra della carta assorbente per perdere l' unto in eccesso e spolveriztateli con dello zucchero a velo.

