

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Le chiacchiere di Creamy78

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
UOVA 2  
VANILLINA 1 bustina  
BURRO 70 gr  
VINO BIANCO 1/2 bicchiere -  
ZUCCHERO A VELO  
OLIO PER FRIGGERE  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Questi sono gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



- 2 Miscelate la farina con lo zucchero, disponete a fontana ed aggiungete le uova, la vanillina, il burro precedentemente tagliato a tocchetti, il vino bianco poco alla volta ed un pizzico di sale.



- 3 Impastate il tutto fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.



4 Stendete l'impasto ottenuto e procedete con una rotella taglia pasta al taglio del formato che più vi piace.



5 Potete fare anche dei formati differenti.



6 Friggete in olio bollente fino alla giusta doratura.



7 Fate raffreddare e spolverizzate con dello zucchero a velo. Servite.

