

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Loochi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / India*

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



## INGREDIENTI

- 1 tazza di farina bianca
- 1 cucchiaino di sale
- 6 cucchiaini d'acqua calda
- 15 g di burro
- olio per friggere.

## PREPARAZIONE

- 1 Setacciare insieme in una terrina farina e sale, aggiungete il burro e incorporatelo, bagnate con acqua calda e lavorate fino ad avere un impasto consistente e omogeneo. Dividetelo in sei pezzi, a ciascuno date una forma sferica e tiratene, infarinandolo leggermente, una sfoglia rotonda sottile. Friggere queste sfoglie, una per una, in olio caldo abbondante, girandole per dorarle da tutt'e due le parti. Sgocciolatele ben croccanti, passatele su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'eccesso d'unto. Servitele calde o fredde a piacere.