

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Piccoli doughnuts

LUOGO: Europa / Norvegia

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



### INGREDIENTI

- 1/3 tazza di margarina o burro
- 2 uova
- 1 tazza di zucchero
- 1 1/3 tazza di crema di latte montata
- 2 cucchiaini di cardamomo
- 3 ¼ di tazze di farina
- 2 cucchiaini di sale

### PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere e far raffreddare il burro o la margarina. Sbattere le uova e lo zucchero fino a che si crei un composto spumoso. Montare la crema di latte quindi incorporarla al composto. Incorporare anche gli ingredienti secchi nel preparato di uova e latte, prestando attenzione a non aggiungere troppa farina. L'impasto dovrebbe essere soffice. Usare la farina sufficiente per poter stendere l'impasto con uno spessore di 7,5 cm. Tagliare la sfoglia e friggere nel lardo caldo o nell'olio da frittura fino a doratura. Scolare il grasso in eccesso su di un fazzolettino di carta. Conservare in contenitori con chiusura

ermetica.