

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rondelle all'arancia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

300 g farina
1 uovo
mezzo bicchiere di latte
25 g di burro
1 cubetto da 25 g di lievito di birra
250 g di zucchero (100 g per l'impasto
il resto con le bucce)
buccia grattugiata di 3-4 arance bio
buccia grattugiata di 2 limoni bio
olio per friggere

PREPARAZIONE



2 Grattugiate la scorza degli agrumi (solo la parte colorata e non quella bianca che è amara)



3 Sciogliert il lievito nel latte appena tiepido; impastate tutti gli ingredienti e aggiungete un po'di bucce grattugiate per far insaporire la pasta



4 A questo punto aggiungere alla scorze grattugiate lo zucchero rimanente (150 g)



5 Con l'impasto fate delle sfoglie tirate piuttosto fine di forma rettangolare



6 e cospargete con le scorzette.

L'operazione dovrebbe essere abbastanza rapida per evitare che lo zucchero si sciogla malamente.

Arrotolate la sfoglia procedendo dal lato corto.

Tagliate i filoncini in rondelle di circa 1 centimetro di spessore



7 Scaldate l'olio



8 e friggete le rondelline, poche per volta e togliendo spesso lo zucchero che uscirà dalle rondelle altrimenti lo zucchero brucerà.



