

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rosette

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

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



INGREDIENTI

- 500g di farina
- 4 uova
- 1 cucchiaio di sugna
- 100g di miele millefiori d'alta montagna
- 1 buccia di limone grattugiata
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- olio di oliva in abbondanza

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con la sugna, aggiungendovi un bicchiere d'acqua e farla riposare per circa un'ora.

Quindi preparare una sfoglia sottile con le uova, tagliarla a strisce di circa 40cm, avvolgerle su se stesse formando così delle rosette.

Friggere in olio bollente e cospargere di miele millefiori, zucchero a velo e buccia di limone grattugiata.