

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sfinge di uova

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 200 g di acqua fredda
- 80 g di strutto
- 150 g di farina 00
- 4 uova
- 2 cucchiaini di liquore (preferibilmente Sambuca)
- buccia di 1 limone
- abbondante olio di semi
- 50 g di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella.

### PREPARAZIONE

**1** Versare in una casseruola l'acqua, lo strutto, la buccia del limone ed il liquore, portare ad ebollizione e spegnere il fuoco, nel frattempo aggiungere a questo composto la farina un pò per volta e mescolare continuamente.

Quando l'impasto è ben amalgamato, versare su un piatto, togliere la buccia del limone e lasciate raffreddare.

In una ciotola mettete il composto ed unite un uovo alla volta aiutandovi con le fruste elettriche con le fruste a spirale.



**2** In una padella portate a temperatura l'olio e fate friggere il composto a cucchiariate.



3 Fateli dorare per bene.



4 Mescolare lo zucchero con la cannella e passate le frittelle nel composto.

