

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Sfinge di uova

di: *Skizzetta*

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.

