

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Sfrappe

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Marche*

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



## INGREDIENTI

400 g circa di farina  
4 uova  
2 cucchiai d'olio  
2 cucchiai di zucchero  
4 cucchiai di mistrà  
qualche goccia di succo di limone  
un pizzico di sale  
strutto od olio per friggere  
alchermes  
zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

**1** Impastare tutti gli ingredienti lavorando bene la massa come si fa per le tagliatelle quindi stendere una sfoglia sottile.

Tagliare con una rotella dentata le sfrappe a losanghe. Friggere in abbondante olio o

strutto.

Guarnire le sfrappe spruzzandole con alchermes e spolverizzandole con zucchero a velo.