

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tortelli di carnevale

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

300 g di farina  
100 g di burro  
60 g di zucchero  
8 uova  
scorza di limone  
cannella in polvere  
mezzo cucchiaino di lievito in polvere per dolci  
zucchero a velo  
olio d'oliva per friggere  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete mezzo litro d'acqua a bollire con il burro fatto a pezzetti, lo zucchero, una grattugiata di scorza di limone, la cannella, e un pizzico di sale, appena l'acqua prenderà a

bollire, togliete la pentola dal fuoco e versatevi subito, la farina a pioggia, mescolando continuamente, con un cucchiaino di legno, per non fare formare i grumi. Quando tutto sarà amalgamato, rimettete il recipiente su fiamma bassa per 8-10 minuti, mescolando l'impasto energicamente finché non si staccherà in blocco dalle pareti: il composto dovrà risultare sodo e liscio. Dopo di che togliete la casseruola dal fuoco e lasciate intiepidire incorporate le uova, una alla volta e il lievito. Ponete a scaldare abbondante olio in una padella per fritti o nella friggitrice e quando sarà caldo versatevi sopra delle piccole quantità di pasta a forma di palline. Fate dorare bene i tortelli poi estraeteli, passateli sulla carta da cucina per far assorbire l'unto, spolverizzateli con lo zucchero a velo e serviteli ben caldi.