

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortelli dolci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di farina
½ l di latte
½ l di acqua
10 uova
250 g di burro
150 g di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere tutti gli ingredienti (esclusa la farina e le uova) in un tegame, mischiare bene e mettere sul fuoco, quando inizia a bollire aggiungere la farina piano piano, mescolare bene fino a quando la pasta si stacca dalle pareti della pentola, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
Quando il composto non risulta più freddo aggiungere ad una ad una le uova mescolando bene, aggiungere l'uovo successivo solo quando il precedente è stato ben incorporato.
Preparare una pentola alta con abbondante olio e quando è caldo a sufficienza friggere i tortelli aiutandosi nella porzione con due cucchiaini, scolare e mettere su carta assorbente,

cospargere con zucchero o farcire con marmellata.