

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortelli dolci

di: *Cookaround*

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.