

DOLCI**Castagnole***Ingredienti*

400 g di farina
100 g di zucchero
80 g di burro
2 uova
1 bicchierino di liquore all'anice
1 bustina di lievito in polvere
una bustina di vanillina
olio per friggere
zucchero a velo

Svolgimento

Setacciare la farina con il lievito e la vanillina sul piano da lavoro.
Disporre la farina a fontana e unirvi lo zucchero, il burro morbido tagliato a pezzetti, le uova ed il liquore. Impastare gli ingredienti, e quando saranno amalgamati unire il liquore.
Lavorare per 10 minuti finché si ottiene un impasto consistente.
Prelevare piccoli pezzi di pasta, formare dei cilindretti, poi tagliarli a pezzetti. Arrotolare ogni pezzo tra le mani e praticare un taglietto sulla superficie.
Scaldare l'olio, immergervi poche palline per volta e lasciarle dorare.
Quando saranno gonfie ed avranno preso colore, prenderle con una schiumarola e metterle su un piatto con carta da cucina.
Riunirle su un largo piatto e cospargerle con dello zucchero a velo.

Commenti

Molto buone anche fatte al forno