

Castagnole

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 24 Gennaio 2013 09:27 - Ultimo aggiornamento Giovedì 24 Gennaio 2013 09:34

Castagnole

Le castagnole sono un dolce che non può mancare a Carnevale. Di varianti ne esistono molte, vi sono quelle semplici e quelle più ricche con l'uvetta nell'impasto. Sono comunque semplici da preparare e soprattutto buone da mangiare.



Dosi: 400 gr di farina, 2 uova, 80 gr di zucchero, 80 ml di latte, 80 gr di burro, 8 gr di lievito vanigliato per dolci, scorza di 1 limone, sale, olio per friggere.

Lavorare lo zucchero con le uova fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere quindi il burro, la farina e il resto degli ingredienti. Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta consistente che lasceremo riposare un'oretta. Quindi prepariamo dei cilindretti di pasta che taglieremo della grandezza di uno gnocco e appallottoleremo. Scaldiamo l'olio in un tegame alto e cuociamo le palline fino a che non diventano dorate. Spolveriamo con zucchero a velo o meglio ancora semolato e serviamo calde o fredde.