

WWW.MAICAKES.IT

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 30 minuti più 30 minuti di riposo.

In ogni parte d'Italia hanno un nome diverso ma tutti li conosco, sono i classici dolci fritti che si mangiano durante il periodo di carnevale. Questa è la ricetta della mamma ma con alcune piccole modifiche.

Ingredienti

- 200 g di farina "00"
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 uova intere
- 30 g di burro fuso
- 2 cucchiaini di grappa
- un pizzico di sale
- un pizzico di lievito per dolci
- olio di semi di arachidi per friggere
- zucchero a velo per decorare

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti e lavorare la pasta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, se necessario aggiungere altra farina. Far riposare l'impasto avvolto nella pellicola trasparente per almeno 30 minuti. Stendere la pasta sottilmente con il matterello o con la nonna papera fino a raggiungere una sfoglia alta circa un millimetro, tagliare la pasta a rettangoli e friggerli in abbondante olio fino a doratura. Scolare i cenci dall'olio e adagiarli su della carta assorbente. Cospargere la superficie con lo zucchero a velo.