

SCROCCAFUSI

Ingredienti

- farina (500gr)
- 5 uova
- 1 limone
- zucchero (150gr)
- olio di semi (2 cucchiaini)
- alchermes
- zucchero vanigliato
- mistrà

Come si prepara

Impastare tutti gli ingredienti tranne lo zucchero vanigliato e l'alchermes, per ottenere un impasto morbido.

Formare tante palline della grandezza di un'albicocca e cuocerle in acqua bollente fino a che salgono a galla, facendo attenzione che non si appiccichino.

Scolare le palline e depositarle su un panno.

Inciderne la sommità con un taglio a croce e, dopo averle coperte con un altro panno, farle asciugare bene per evitare che schizzino quando si friggono.

Friggere a fuoco basso per evitare che non si cuociano bene all'interno e, una volta cotte, asciugarle su carta assorbente e cospargerle di zucchero vanigliato e alchermes.

In alternativa si possono passare nel miele.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	125 kcal 523 kJ
-------------------	--------------------

Tags





fritti, bambini, feste, biscotti, carnevale, Scroccafusi

