

Carnevale

Un po' calorici, è vero, ma tanto golosi, sono i dolci - frittelle, chiacchiere, tortelli, zeppole, e chi più ne ha più ne metta – tutti rigorosamente fritti, che ci accompagnano nel periodo di Carnevale.

Abbiamo scelto le Castagnole, facili da preparare e velocissime da gustare!

Ingredienti

- 400 gr farina
- 75 gr burro
- 100 g zucchero
- 3 uova
- 1 cucchino di succo di limone LIMMI
- 2 cucchiaini di rum
- zucchero a velo
- 1 pizzico di sale
- olio per friggere

Preparazione

Amalgamate le uova con lo zucchero, unite farina, rum, 1 cucchino di succo di limone LIMMI, il burro sciolto a bagnomaria e un pizzico di sale.

Dall'impasto ricavate delle sfere del diametro di circa 3 cm; quindi friggete le castagnole in olio bollente (circa 180 gradi) mantenendo la temperatura costante.

Girate le frittelle in modo che si dorino da ambo le parti, toglietele dalla fiamma e disponetele su un foglio di carta da cucina (per eliminarne il grasso in eccesso) e, per finire, cospargetele con lo zucchero a velo.

Preparatevi a festeggiare in giro per l'Italia e non solo... perché Semel in anno licet insanire (una volta all'anno è lecito impazzire, fare cose folli)!

Per restare in tema

Le chiacchiere

Il Pancake (dolce di origine anglosassone)