Sfrappole di carnevale
 Inviato da Patty

Ecco la ricetta e le foto per preparare le vostre sfrappole di carnevale!
Ingredienti:
	
 -
	
	350 gr circa di farina
	
 -
	3 uova
	
 -
	1 bicchierino di anice (circa 40gr)
	
 -
	Olio di semi di arachidi
	
 -
	Zucchero vanigliato

Preparazione
Fare la fontana con la farina, tenendone indietro un po’. Mettere al centro le uova con l’anice e impastare
fino ad ottenere un impasto tipo sfoglia; aggiungere, solo se serve, la farina tenuta da parte (dipende dalla dimensione
delle uova). Lasciare riposare la pasta almeno mezz’ora. Tirare la pasta con la macchinetta arrivando allo
spessore più sottile possibile. Tagliare delle strisce larghe 3 o 4 cm e lunghe 25 cm circa.

Disporle su un vassoio ben allineate, dividerle con dei fogli di carta forno. Mettere a scaldare abbondante olio di semi di
arachidi in un tegamino con i bordi alti. Quando l’olio è in temperatura friggere le sfrappole una alla volta
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 07:46

adagiandole nell’olio in maniera “casuale”. Attenzione a non farle scurire. Adagiarle su un foglio di
carta assorbente. Se si cuociono molte sfrappole, quando l’olio ormai le scurisce subito, sostituirlo con olio nuovo.
Disporre le sfrappole sui vassoi e cospargere con abbondante zucchero vanigliato distribuendolo con un colino.

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 07:46