



Fiocchetti fritti

Mescolare insieme tutti gli ingredienti a disposizione, lasciare l'impasto a riposo pochi minuti.

Stendere la pasta con il mattarello in modo che venga molto fine.

Ritagliare la sfoglia a rettangoli di circa 5 x 10 cm e stringere con le dita la parte centrale in modo da creare un piccolo fiocco: un "fiocchetto".

Friggere in una grossa padella preriscaldata con 2 litri di olio di semi.

Tolti dalla padella mettere i fiocchetti in scolo sulla carta assorbente, successivamente impiattare e ricoprire di zucchero a velo.

Elisa Tassinari

[Read More](#)
