



Castagnole di Carnevale



Prepara l'impasto con la farina, il lievito, la vanillina, lo zucchero, le uova, la scorza del limone grattugiata, l'anice, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e, aggiungendo latte quanto basta, fai un impasto molto morbido. Realizza delle piccole palline (aiutandoti con le mani infarinate) poi friggile, una per volta, nell'olio di arachide ben caldo.



Scola su carta da cucina, lascia raffreddare e spolvera con zucchero a velo. Metti su un piatto di portata e servi in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---