

Bignole rosa

Ingredienti (dosi per 6 persone):

farina g 200

zucchero g 160 più quello per servire

3 uova

la scorza di un limone

rum

alchermes

olio per friggere

olio extravergine di oliva

sale



Preparazione:

In una ciotola lavorate con la frusta il burro con lo zucchero, un cucchiaio di olio di oliva e un pizzico di sale. Aggiungete la scorza di limone grattugiata e un cucchiaino di rum. Mescolate fino ad ottenere un impasto abbastanza morbido.

Scaldare abbondante olio per friggere, tuffatevi delle palline di impasto prese con un cucchiaino, e quando saranno leggermente dorate scolatele con la schiumarola.

Fate assorbire l'unto in eccesso su carta da cucina, e tuffatele per un istante in una ciotola dove avrete messo abbondante alchermes, poi passatele subito nello zucchero semolato e servite.