

Castagnole:

Ingredienti

500gr di farina
2 uova
150gr di zucchero
zucchero vanigliato
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
50gr di burro
vino bianco secco
zucchero a velo
olio per friggere



Preparazione:

Preparate la pasta unendo alla farina le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il lievito, un pizzico di sale e il burro ammorbidito. Amalgamate bene il tutto aggiungendo un po' di vino bianco secco. Lavorate la pasta fino ad ottenerla morbida, ma non molle. Fatela riposare per una qualche minuto. Tagliatela a pezzetti e formate delle palline (il lievito le farà ingrandire durante la cottura). Friggete le **castagnole** in abbondante olio ben caldo rigirandole spesso, quando saranno belle gonfie e dorate, scolatele ed asciugatele sulla carta assorbente da cucina. Spolverizzatele con lo zucchero a velo e servitele calde.

