

Sfinci di San Giuseppe

INGREDIENTI

400 g di farina

50 g di strutto

10 uova

1 cucchiaino di bicarbonato

500 ml d'acqua

un pizzico di sale

olio di semi

crema di ricotta ([vedi ricetta](#))



Preparazione

Preparare la crema di ricotta come indicato nella ricetta.

Scaldare in una pentola mezzo litro di acqua con un po' di sale, sciogliervi lo strutto e incorporare la farina mescolando bene per evitare che si formino grumi.

Unire all'impasto le uova e lavorare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Lasciare riposare il tutto per 15 minuti.

Mettere a scaldare abbondante olio di semi in una pentola.

Con un cucchiaino, versare nell'olio bollente noci di impasto.

Una volta dorate per bene, vanno farcite con la crema di ricotta e spolverate con zucchero a velo.

