

## Tortelli di San Giuseppe

### **INGREDIENTI**

300 g di farina 00

3 uova

50 g di zucchero semolato

15 g di lievito di birra

450 ml di latte

zucchero vanigliato

olio

### **Preparazione**

In una ciotola sbattere le uova intere, unire lo zucchero e la farina amalgamando il tutto.

Versare nella ciotola anche il latte e sbriciolarvi il lievito di birra e mescolare bene.

Lasciare lievitare l'impasto per due ore coperto.

Trascorso questo tempo, formare con la pasta lievitata delle palline grandi come una noce e farle dorare in una padella di olio caldo.

Appena saranno ben dorate e gonfie, toglierle dall'olio scolarle e metterle su carta assorbente.

Mettere i tortelli su di un piatto sistemandoli a piramide.

Spolverizzare con zucchero vanigliato e servire subito.

