



Iris - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

strutto - lievito di birra - zucchero - ricotta

Ingredienti:

per la pasta mezza brioche:

1kg di farina 00

50 gr. di strutto (io uso il burro)

50 gr. di zucchero

15 gr. di sale per uso dolce oppure

20 gr. di sale per uso salato

50 gr. di lievito di birra

acqua q.b. (orientativamente 450 cc.)

pangrattato per la panatura

Con queste dosi si ottengono 20 pezzi.

(consiglio: per aumentare la morbidezza dell'impasto [usare più strutto](#))

Procedimento:

Impastare, lasciare lievitare fino al raddoppio, staccare 20 palline aiutandosi con un coppapasta alto. Premere un incavo nell'impasto e riempirlo di [crema di ricotta](#), sigillare bene e panare immergendo in acqua e passando in pangrattato finissimo. Friggere.

