Bimby: Chiacchiere - Visualizza sul sito
di Sconosciuto

Ingredienti:
250 gr. di farina, 1 uovo, 50 gr. di burro morbido, 4 cucchiai di marsala, 1 cucchiaio di zucchero, scorza di 1 limone, 2 o 3 cucchiai di latte, 1 pizzico di sale.
Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone 10 sec. vel. Turbo e aggiungere farina, uovo, burro,marsala, latte e sale 20 sec. vel. 7. Lasciare riposare l'impasto per circa 1 ora. Tirare una sfoglia piuttosto sottile, tagliarla in tante striscioline regolari, annodarle e friggerle in olio bollente. Scolarle con un mescolo forato e cospargerle con bbodante zucchero a velo. NOTE: si può aggiungere all'impasto 1 cucchiaino di lievito.