



Tunisia - Yo Yo, ciambelline profumate - [Visualizza sul sito](#)
di Happy fairy

dolce - acqua di rose - acqua d'arancio - Tunisia

Ingredienti per 9 persone:

3 uova (1 uovo ogni 3 persone)
6 cucchiaini colmi di zucchero
6 cucchiaini di olio di semi
3 bustine di vanillina
1/2 bustina di lievito in polvere
la scorza grattugiata di un limone
farina ad occhio

Per lo sciroppo:

500 g di zucchero
500 g di acqua
il succo di 1/2 limone
1 cucchiaino di acqua di rose o di acqua di fiori di arancio

Mettere in una terrina tutti gli ingredienti ed impastare aggiungendo mano a mano farina, finchè l'impasto non si stacchi dalle pareti della ciotola (deve risultare morbido ed elastico).

Preparare lo sciroppo, mettendo in una pentola l'acqua e lo zucchero e, prima che bolla, aggiungere il succo del limone.

Questo sciroppo si deve ridurre della metà ed alla fine viene aggiunta l'acqua di rose/fiori d'arancio. Intanto, bagnare la spianatoia con dell'olio ed inumidire anche le mani. Formare le ciambelline che poi verranno fritte in olio profondo, fatte sgocciolare e passate nello sciroppo, bucherellandole con una forchetta per far sì che s'impregnino ben bene del liquido.

[immagine non più disponibile].