



Nocche - [Visualizza sul sito](#)  
di Tazzulella

dolce - dolci fritti - rhum

Ingredienti

400 gr farina  
2 rossi, 2 uova intere  
4 cucchiaini di rum  
2 cucchiaini di zucchero  
40 gr burro o sugna  
un pizzico di sale.

Impastare, poi con la nonnapapera realizzare delle sfoglie (passarle di sicuro negli ultimi tre scatti) e tagliare le "pettole" con la rotellina per ottenere delle strisce.

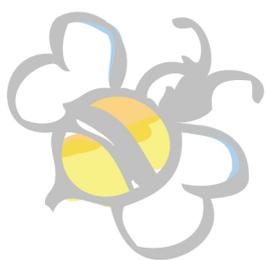
Pizzicare le strisce, e poi chiuderle (sempre pizzicando i bordi per farli attaccare) a rosa.

Friggere e zuccherare (zucchero semolato). Buone da mangiare semplici oppure con marmellata di amarene, o crema pasticcera o...entrambe





eCucinando.it



eCucinando.it