



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

dolce - dolci fritti - scorza di limone

Ingredienti

Per l'impasto:

1 kg di farina

3 uova

150 gr di burro o sugna

1 bicchiere e mezzo circa di latte

Per l'imbottitura

500 gr di zucchero

buccia grattugiata di 3 limoni

Impastare tutti gli ingredienti. Bisogna ottenere un impasto morbido e facile da stendere. Per questo regolarsi bene con il latte;aggiungerlo un po' alla volta. Stendere l'impasto sul piano da lavoro (se troppo dividerlo in due) e cospargere lo zucchero con le bucce dei limoni (mischiati precedentemente in una terrina).

Arrotolare una parte del disco fino alla metà poi arrotolare l'altra. Sovrapporre i due rotoli e tagliare a fette. Friggere in abbondante olio (va cambiato almeno due volte, perchè lo zucchero che cade dai dolcetti si brucia, però questo fa sì che gli stessi dolcetti si caramellino ... ovviamente c'è differenza tra caramellato e bruciato)





eCucinando.it