



Galani (Veneto) - [Visualizza sul sito di Erica](#)

dolce - ricette regionali - Veneto - carnevale

Per 30/40 galani.

INGR.:

- 500 g di farina; - un pizzico di sale;
- 100 g zucchero; - 2-3 cucchiaini di grappa;
- 3 uova; - ½ dl di olio.

Impastate la farina con le uova, lo zucchero, la grappa, il sale e l'olio, fino a quando tutti gli ingredienti sono perfettamente amalgamati.

Fate riposare la pasta per 1 ora, avvolta in un tovagliolo appena umido, NON in frigorifero, sennò non fanno le caratteristiche bolle.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile, ritagliatela a strisce e friggete in abbonante olio di semi caldo, brevemente, senza farle brunire. Sgocciolate, cospargete di zucchero a velo e servite.

eCucinando.it