



Para frittus - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

Dessert - dolci fritti - mandarinetto - buccia d'arancia

## Ingredienti

2 uova  
50g di zucchero  
1/4 di latte  
50g di strutto o burro  
20g di lievito di birra  
500g di farina (metà 00 metà manitoba)  
1 bicchierino di acquavite (ma io ho messo mandarinetto)  
buccia d'arancia e/o limone (metà grattugiata da mettere nell'impasto e metà intera da mettere nell'olio)  
Olio di frittura  
Zucchero e cannella per copertura

## Preparazione

(io ho usato il mixer)

In una terrina montare lo zucchero con le uova, aggiungere il latte appena tiepido in cui è stato disciolto lo strutto e il lievito di birra. Aggiungere la farina, l'acquavite e per ultima la buccia di agrumi grattugiata. Lavorare bene l'impasto la cui consistenza è...sull'appiccicoso.

Mettere a lievitare per un'ora. Poi infarinare bene la spianatoia e con le mani intrise di farina, prelevare un po' di impasto della grandezza di una polpetta, rotolarlo fra le mani, con le dita fare un buco al centro, modellarlo a ciambellina e deporlo sulla spianatoia. Al termine, coprire e mettere a lievitare per 2 ore al caldo.

Infine friggere a fuoco dolce in olio aromatizzato :-D , girando solo una volta. Una dritta: per togliere quelle pronte, allontanare la padella dal fuoco e mettere le altre da friggere sempre senza fiamma. Rotolare le ciambelle nello zucchero aromatizzato con cannella

