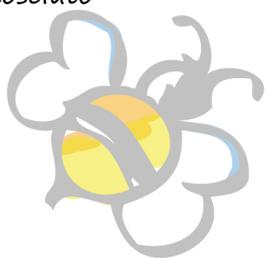




Sfrappole di Carnevale - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto



eCucinando.it



Ingredienti:

400 g di farina"00"  
2 uova intere  
1/2 bicchierino di liquore strega o cognac  
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva  
succo di un'arancia  
2 cucchiaini di zucchero vanigliato  
pizzico di sale

Impastare tutti gli ingredienti, tirare la pasta poi tagliarla a losanghe o a striscie con cui fare i nastri, friggere e cospargere con altro zucchero vanigliato.



Maschere di pasta frolla e stelle filanti, fatte con l'impasto delle sfrappole, per festeggiare il carnevale che domani finisce!!



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it