



CASTAGNOLE

Difficult: Media



Ciao a tutti,

stiamo nel periodo di carnevale e non potevo non preparare le castagnole, dolce tipico di questi giorni. Ho fatto un mix di varie ricette e ho trovato per i miei gusti quella perfetta, solitamente le castagnole che ho assaggiato erano sempre dure e secche, mentre con questa tecnica che ho adottato (montare le uova con lo zucchero) risultato gonfie e sofficiissime quasi come delle mini bombe :P Buon carnevale a tutti!!!!

Dosi: dosi per circa 80 castagnole

- farina 00 600gr.
- latte 1 bicchiere e mezzo
- olio EVO 1 bicchiere
- olio per friggere 1 litro
- uova 3 intere
- zucchero 1 bicchiere
- miele o zucchero per l'esterno
- rum 1 bicchiere
- vanillina 1 bustina

montare le uova con lo zucchero e la vanillina per circa 8 minuti devono diventare belle gonfie



aggiungere la farina setacciata



alternandola ai liquidi

olio



latte

e rum



in un pentolino riscaldare abbondante olio di semi



e con l'aiuto di un cucchiaino o di un dosatore per gelato formare delle palline e friggerle, circa 3 minuti rigirandole

passarle su carta assorbente e rotolarle nello zucchero semolato o versarvi sopra del miele



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi