

Chiacchiere

Ingredienti:

1 Kg. di farina
250 gr. di latte tiepido
100 gr. di olio di mais
2 uova
4 cucchiaini di zucchero
un limone
una bustina di lievito per dolci

Preparazione

Battere le uova con lo zucchero fino a quando diventano spumose.
Aggiungere al composto il latte tiepido, l'olio, la buccia grattugiata del limone, la farina ed il lievito.
Versare in una spianatoia ed impastare fino a quando la pasta appare liscia e ben amalgamata.
Dividere l'impasto in quattro parti, stendere ciascuna parte con il mattarello: la sfoglia deve essere abbastanza sottile. Formare dei rettangoli con un taglio centrale e friggerli in olio abbondante.
Cospargerli di zucchero a velo mescolato, se si vuole, con cannella.

Buon Carnevale

