Tortelli milanesi

INGREDIENTI

Farina	150g	Limone	la buccia 1
Burro	50g	Lievito	1 bustina
Zucchero	70g	Vanillina	1 bustina
Latte	500ml	Rum	1 cucchiaino
Uova	4	Zucchero a velo	qb
Sale	1 pizzico	Olio di semi	qb

PREPARAZIONE

1. Versare il latte in una casseruola
2. Versare il burro tagliato a cubetti
3. Con lo zucchero

4. Aggiungere la vanillina
5. Con il sale
6. Per finire la scorza di limone grattugiata

7. Aspettare fino a ebollizione
8. Ritirare la casseruola dal fuoco e aggiungere la farina
9. Mescolare gli ingredienti e formare una palla

10. Rimettere la casseruola sul fuoco
11. Versare il composto
12. Aggiungere un uovo alla volta

13. Mescolare l'uovo fino alla sua assorbimento
14. Fare lo stesso con le altre uova
15. Ottenere un composto fluido ma non liquido

16. Versare l'olio in una cusseruola. Poi un po' di composto
17. Girare il tortello durante la cottura
18. I Tortelli di Carnevale sono pronti. Buona degustazione !!!