Le Castagnole

Preparazione : 15 minuti
Cottura : 2 minuti
Ingredienti

½ bustina di lievito
100 grammi di burro
1 limone
3 uova
100 grammi zucchero
250 grammi di farina
Sale
20 grammi di burro
1 bustina di vanilla
Olio di semi
zucchero a velo

Ricetta

In ciotola mettere il burro ammorbidito, incorporare lo zucchero e un uovo alla volta. Non aggiungete un nuovo finché quello precedente non sarà completamente amalgamato.
Aggiungete al composto la scorza di limone grattugiata, la farina e il lievito setacciati e la vanillina.
A questo punto in un tegame versate l'olio di semi e portatelo a ebollizione, non appena l'olio sarà pronto, prendete con un cucchiaio un quantitativo di impasto pari alla grandezza di una noce e gettatelo nell' olio bollente.
Contate fino a cinque girando e rigirando le castagnole e toglietele dal tegame con l'aiuto di una schiumarola.

Una volta scolati tutti i tortelli, posateli per alcuni minuti sulla carta assorbente e cospargeteli di zucchero semolato.

1

2

3