



Frittelle Russoni

Ingredienti

Per 6 persone : 250 gr di farina - 100 gr di zucchero - 50 gr di burro tenero
2 uova - Olio di semi di arachidi per friggere

Preparazione

Setacciare la farina.

Mescolare nel cutter la farina, aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale, il burro e le uova.

Impastare con cura per ottenere una pasta morbida con il vostro cutter.

Avvolgere con una pellicola per alimenti e lasciar riposare 12 ore in frigorifero.

Stendere la pasta su uno spessore di 4 cm e tagliare dei cerchi con uno stampino per biscotti.

Cuocere le frittelle nell'olio di semi per 5 - 6 min.

Posarle su carta assorbente.

Decorare con un filo sottile di caramello.

L'astuzia del cuoco

Potete assaporare queste frittelle con un gelato al limoncello o un altro gusto a vostro piacere.

