

CROSTOLI



Ingredienti:

500 g di farina forte

160 g di uova intere

60 g di burro

70 g di zucchero

40 g di latte

30 g di grappa

1 pizzico di sale

Olio d'arachidi



Preparazione:



Impastare la farina con il burro morbido, le uova, lo zucchero, il latte, la grappa ed il sale. Quando l'impasto sarà liscio, formare una palla e coprirlo con della pellicola: l'impasto dovrà riposare minimo un'ora. Stendere la pasta dello spessore di 1 mm e tagliarla, con la rotella tagliapasta rigata, a strisce o a rettangoli: con la rotella fare un'incisione nella parte centrale per evitare che si trasformino in una sorta di bolla.

Preparare la friggitrice con olio d'arachidi a 180°C.

Immergere i crostoli badando che non prendano troppo colore.

Girare sul lato opposto ed ultimare la cottura.

Scolarli dall'olio con l'aiuto di un ragno e disporli su carta assorbente. Una volta freddi servire spolverandoli con zucchero a velo.

