

CASTAGNOLE

INGREDIENTI:

4uova
8 cucchiari di zucchero
8 cucchiari di olio
2 bicchieri di latte
1 bustina di lievito
1 spremuta d'arancia
1 limone grattugiato
Farina quanta ne occorre
Olio per friggere
Zucchero a velo

PREPARAZIONE:

In una casseruola versare le uova, la zucchero, l'olio d'oliva, il latte, il lievito, la spremuta d'arancia, il limone grattugiato, e la farina.

Il composto deve diventare abbastanza malleabile. Prendere dei pezzi di composto e formare dei filoncini tipo gli gnocchi e tagliare a pezzetti. In una padella versate l'olio per la frittura e quando è pronto cominciare a friggere.

Quando si sono raffreddare cospargere di zucchero a velo.