

## FRAPPE

### INGREDIENTI:

250 g. di farina  
1 tuorlo d'uovo  
1 uovo intero  
1 cucchiaio di zucchero  
20 g. di burro  
1\2 bicchiere di vino bianco o di martini  
Olio per friggere  
Zucchero a velo

### PREPARAZIONE

Su di una spianatoia versare a fontana la farina. Aggiungere uno per volta tutti gli ingredienti e lavorare l'impasto finché sia liscio e omogeneo.  
Con un mattarello fare delle sfoglie di pochi millimetri e con una rotella a zig-zag formare dei pezzi di pasta di varie forme.  
Cuocere in abbondante olio e cospargere di zucchero a velo.