



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Nacatole**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**bassa** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, pentolino**

## **Ingredienti**

- 1 kg di farina
- 150 g di zucchero
- 1 panetto di lievito di birra
- 4 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 pizzico di sale
- 1 l di olio di semi di arachidi

## **Preparazione Nacatole**

### **Passo 1.**

Fate sciogliere in una ciotola il panetto di lievito con un cucchiaino di zucchero e un bicchiere di acqua tiepida.

### **Passo 2.**

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, incorporate lo zucchero, le uova, un pizzico di sale e il latte intiepidito, aggiungete infine il lievito.

### **Passo 3.**

Impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto.

### **Passo 4.**

Fate riposare per mezz'ora e create dei filoncini di pasta di una quindicina di centimetri che dovrete unire nelle estremità.

### **Passo 5.**

Friggete le ciambelle ottenute in abbondante olio caldo.

### **Passo 6.**

Quando saranno dorate, disponete le nacatole su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso, spolverate con zucchero semolato e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 24/02/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)