

[RЯ]

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

## **Intrigoni**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella**

### ***Ingredienti***

- 500 gr. di farina
- 100 gr. di burro
- 150 gr. di zucchero a velo
- 3 uova intere
- vino bianco secco
- buccia grattugiata di 2 limoni
- 1 cucchiaio di zucchero a velo

## **Preparazione Intrigoni**

### **Passo 1.**

Fate un impasto usando tutti gli ingredienti.

### **Passo 2.**

Dopo averlo fatto riposare per un'ora, stendetelo e tagliatelo in tante striscioline, dando poi la forma di un fiocco oppure una a vostra scelta.

### **Passo 3.**

Friggete gli intrigoni in olio di semi, cospargeteli quindi con lo zucchero a velo.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)