



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

Crostoli friulani



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **mattarello, rondella tagliapasta, padellino, carta assorbente**

Ingredienti

- 300 gr di farina 00
- 2 uova
- 60 gr di burro
- 70 gr di zucchero
- 50 ml di latte
- 1 limone
- 4 cucchiaini di rum o di grappa
- olio di semi di arachidi
- sale

Preparazione Crostoli friulani

Passo 1.

Sbattete i tuorli con 50 g di zucchero con una frusta o uno sbattitore elettrico, aggiungete il liquore la scorza grattugiata di un limone, un po'di latte e un pizzico di sale.

Passo 2.

Impastate la farina col burro morbido, gli albumi montati a neve e il latte rimasto.

Passo 3.

Amalgamate il tutto.

Passo 4.

Stendete la pasta aiutandovi con un mattarello e ricavate delle strisce larghe circa 3 cm, annodatele e friggetele in abbondante olio caldo.

Passo 5.

Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente, spolverizzate con lo zucchero rimasto e servite.

Note

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