

[RЯ]

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

Strauben



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, padella, imbuto (o sac a poche)**

Ingredienti

- 200 g farina 00
- 25 grammi burro fuso
- 250 ml di latte
- 30 g di zucchero
- sale
- 2 uova
- 20 ml di grappa bianca
- marmellata di mirtilli o frutti di bosco a piacere
- zucchero a velo
- olio di semi di arachidi

Preparazione Strauben

Passo 1.

Versate in una ciotola il latte, aggiungete la farina setacciata, il burro fuso, una presa di sale, i tuorli e amalgamate bene.

Passo 2.

Lasciate riposare il composto per circa mezz'ora.

Passo 3.

Sbattete a neve gli albumi con lo zucchero e amalgamateli al composto precedentemente preparato.

Passo 4.

Aggiungere la grappa.

Passo 5.

Versate l'olio in una padella, in modo che la riempi per un paio di centimetri.

Passo 6.

Versare il composto in un imbuto o in una sac a poche e fate cadere l'impasto nella padella con l'olio den caldo creando cerchi continui concentrici dall'esterno.

Passo 7.

Fate dorare gli Strauben, toglieteli dalla padella con una schiumarola, poneteli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso, spolverate con lo zucchero a velo, servite caldi accompagnati da un cucchiaino di marmellata di mirtili.

Note

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