Crogetti di carnevale

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Questi sono tipici dolcetti di carnevale, in Toscana chiamati crogetti, dalla forma di piccoli rombi gonfiati dal lievito in frittura che si mangiano cosparsi di miele o di zucchero vanigliato. ***Ingredienti:***4 uova

100 g di zucchero

500 g di farina 00

mezza busta di lievito

1 bicchierino di vinsanto

olio friggere

miele a piacere

*procedimento:*su una spianatoia formare una fontana con la farina, al centro rompere le uova, aggiungere lo zucchero il lievito e iniziare a mescolare con la forchetta incorporando via via anche la farina. Amalgamare bene il tutto , impastando con le mani fino ad ottenere una tenera pallottina.

Fare riposare il panetto in frigorifero per circa un'ora coperto con pellicola per alimenti.

Stendere la pasta sulla spianatoia tirando una sfoglia di circa 2-3mm, tagliare con una rotella ondulata dei rombi da friggere immediatamente in olio caldo. Girarli più volte per farli indorare da entrambi i lati, levarli e scolarli su carta assorbente. In un pentolino scaldare il miele di buona qualità, che diventerà liquido pronto da colare sopra i crogetti disposti su un vassoio.

Mari Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/crogetti-di-carnevale/112183