



CASTAGNOLE SUPER

Ingredienti:

Farina: 500 grammi

Fecola di patate: 100 grammi

Lievito per dolci: 1 bustina

Uova: 4

Zucchero: 10 cucchiaini

Liquore: 1 bicchierino

Il succo di 4 arance

Procedimento:

Versare la farina in una ciotola e aggiungere lo zucchero e le uova una alla volta, mescolando piano piano.

Aggiungere l'olio di semi e il succo delle arance, continuando a mescolare, fino ad ottenere un impasto molto morbido.

Alla fine aggiungere il lievito e il liquore, mescolando ancora molto bene.

Con un cucchiaino versare un poco di impasto alla volta in abbondante olio caldo, ma non bollente. Quando le castagnole sono dorate, scolarle e servirle cosparse di zucchero.