



Le frappe per il Carnevale

INGREDIENTI

Farina	200 gr
Zucchero	100 gr
Olio di semi	1 litro
Burro	25 gr
Uova	1
Limone	1
Lievito	una bustina
Sale	un pizzico
Zucchero a velo	q.b.



PREPARAZIONE:



Impastate in una ciotola la farina, il lievito, il burro ammorbidito, l'uovo intero, lo zucchero, la scorza del limone grattugiata e il sale. Quando l'impasto risulterà omogeneo, lasciarlo riposare per 15 minuti.



Trascorso questo tempo, cospargete l'impasto di farina e stenderlo, con l'aiuto di un mattarello, ad un'altezza di circa 3 millimetri. Ritagliare dalla pasta stesa delle lunghe strisce.



Scaldare l'olio di semi e, una volta ben caldo, immergervi le strisce di pasta e friggerle finché non saranno dorate. Scolatele su una carta assorbente, quando saranno tiepide cospargete di zucchero a velo e quindi... festeggiate il Carnevale con le frappe de Il Caio!