

Paste di castagnotti delle monache

Senza glutine



Ingredienti

360 gr mix farina senza glutine #

2 uova

75 gr di zucchero

75 ml di olio di semi di girasole

8 gr di lievito vanigliato #

1L di olio per friggere

1 arancia

Zucchero a velo g.b.

Procedimento

In una boule mescolare le uova con lo zucchero. Poi aggiungere la farina, il lievito e l'olio di semi di girasole ed il succo dell'arancia. Impastare per bene fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Creare dei cordoni dello spessore di circa 1 cm e mezzo. Tagliarli a pezzetti di circa 2 cm.

Uno alla volta fatene delle palline e friggetele in abbondante olio fino a doratura. Una volta intiepiditi spolverate con zucchero a velo.

Ricetta originale da “La cucina delle monache”