

ROSE GLASSATE

Ingredienti:

- 500g. di farina,
- 20g. di lievito di birra,
- 100g. di marsala,
- olio per friggere,
- miele,
- zucchero al velo e cannella.

Disponete a fontana 500g. di farina, mettetevi al centro 20g. di lievito di birra sciolto in acqua e 100g. di marsala.

Lavorate l'impasto; quando è omogeneo lasciatelo lievitare per 2 ore.

Stendete una sfoglia sottile; con una rotella a taglio smerlato, tagliate delle strisce di 5 cm. per 50 cm. circa.

Piegatele a metà, portandole a 2,5 cm di larghezza, arrotolatele a rosa e friggetene due o tre per volta in olio bollente.

Fate asciugare sulla carta assorbente capovolte.

In una padella versate abbondante miele, adagiatevi le rose per alcuni minuti.

Disponetele su un piatto spolverizzate con zucchero al velo e cannella.