

CASTAGNOLE

Ingredienti:

- 2 uova,
- un cucchiaino di zucchero,
- uno di liquore di anice,
- uno di olio,
- la scorza grattugiata di mezzo limone,
- una presa di sale,
- circa 400g. di farina bianca,
- olio per friggere,
- miele,
- frutta candita.

Amalgamate 2 uova, un cucchiaino di zucchero, uno di liquore di anice, uno di olio, la scorza grattugiata di mezzo limone, una presa di sale e circa 400g. di farina bianca in modo da formare un impasto piuttosto sodo. Lavoratelo a lungo per renderlo omogeneo. Formate dei cilindretti di circa 2 cm., arrotolateli fra le mani, formando delle palline. Friggetele in olio bollente poche alla volta. Fatele asciugare sulla carta assorbente. Disponetele su un piatto, versatevi del miele scaldato e guarnite con frutta candita.