

# CENCI

## Ingredienti:

- 1 kg di farina 00,
- 4 uova,
- 4 cucchiaini di zucchero,
- buccia di limone,
- 1 bicchierino di vermouth,
- sale,
- 500 gr di burro,
- 1 bustina di lievito,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 200 gr di zucchero vanigliato.

Fare una buca al centro della farina e schiacciarvi le uova.

Aggiungere lo zucchero, la buccia di limone grattugiata, il vermouth, un po' di sale, il burro spezzettato e cominciare a impastare.

Sciogliere il lievito col latte e aggiungere il tutto all'impasto.

Lavorare bene finché la pasta si possa tirare col mattarello.

Formare una sfoglia alta circa due millimetri e ritagliare piccole figure romboidali.

Mettere a scaldare una padella con molto olio e, quando bolle, buttare i pezzi di pasta, rigirarli rapidamente e poi toglierli, scolandoli bene.

Cospargerli con lo zucchero vanigliato.

Vanno mangiati molto caldi!