



Tagliatelle dolci fritte di Carnevale

Setacciare la farina all'interno di un recipiente ed aggiungere tutti gli ingredienti per l'impasto. Amalgamare bene, in modo da creare una pallina omogenea.

Stendere con il mattarello l'impasto a sfoglia. Nel frattempo sciogliere i 150 grammi di burro in un pentolino.

Spalmare sopra alla sfoglia il burro fuso, lo zucchero a velo e le mandorle. Tenere da conto un pochino di zucchero a velo per la guarnizione finale.

Avvolgere su se stessa la sfoglia farcita in modo da formare un rotolo. Tagliare con il coltello il rotolo a dischetti.

Friggere pochi dischetti alla volta, in padella nell'olio di semi.

Lasciare scolare sulla carta assorbente, impiattare e spolverare con zucchero a velo.

Najat Ben Amar dalla ricetta storica della suocera

Ph: giallozafferano.it

[Read More](#)
