



Rose di Carnevale



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Rose di Carnevale

Dolcetti

Preparazione	40 min
Cottura	5 min
Tempo totale	45 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: biscotti

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 6 persone

Calorie: 489kcal

Ingredienti

- 2 uova medie
- 220 g Farina 00
- 2 cucchiaini Zucchero semolato
- 1/2 arancia spremuta

Istruzioni

1. Per prima cosa sciogliere bene lo zucchero nel succo d'arancia versare tutti gli ingredienti in un mixer fino a formare una palla.
2. Versare il tutto sulla spianatoia infarinata e lavorare per un po' impastando a mano, lasciare riposare per 30 minuti coperto con pellicola alimentare e stendere il più sottile possibile deve essere quasi un velo (io per aiutarmi divido a metà l'impasto).
3. Una volta steso prendere 3 formine di misure diverse e ritagliare la pasta per prima cosa mettere il fiore grande, bagnare al centro con un po' di albume, mettere sopra il fiore medio e bagnare anche questo. Infine posare sopra il fiore più piccolo, premere leggermente con un dito, friggere in olio molto caldo tenendo premuto il centro del fiore con un manico di legno.



4. Una volta cotti spolverizzare con lo zucchero a velo e farcire a piacere nel mio caso marmellata di albicocche.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 489kcal

Paola Paola

[Read More](#)
