

CANNAMELA

Frappe di carnevale



Ingredienti

- 400g farina
- 4 uova
- 15g burro morbido
- 40g vino bianco
- 2 pizzichi cannella macinata CANNAMELA
- 3 pizzichi sale
- Inoltre:
- qb olio di semi
- 30g zucchero a velo
- 1 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA



Porzioni
6 persone



Portata
Dolce



Tempo
50 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
Fritto



Kcal per
persona
334*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Setacciare in una ciotola la farina con il sale.
- 2 Unire 2 pizzichi di cannella macinata CANNAMELA.
- 3 Aggiungere il vino, le uova e il burro e impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e soda.
- 4 Proteggere il pane di pasta con pellicola e porre in frigo per 90 min.
- 5 Con il matterello o con la macchinetta stendere la pasta piuttosto sottile, ritagliare dei rombi, inciderli al centro e fare passare un lembo di pasta nell'incisione centrale.
- 6 In alternativa ritagliare lunghe strisce di pasta alte 4 cm e annodare morbidamente.
- 7 Mescolare allo zucchero a velo 1 cucchiaino di cannella macinata CANNAMELA.
- 8 Scaldare abbondante olio e friggere poche frappe alla volta.
- 9 Scolare a doratura e porre a sgocciolare su carta da cucina.
- 10 Spolverizzare le frappe con lo zucchero a velo miscelato alla cannella.