



Cook & Talk Ricette: Castagnole di Carnevale

Ingredients:

1/2 glass of milk (150ml)
1/3 glass of olive oil (100ml)
2 eggs
60g of sugar
200g of flour



4 tablespoons of rum or sambuca
1/2 sachet of "lievito vanigliato per dolci Pane degli Angeli" (baking powder)

1 litre of oil for frying
caster sugar for dusting
peel of 1 orange

Method:

1. In a bowl combine the eggs with the sugar.
 2. Mix well.
 3. Add the milk, the oil, the rum or sambuca and the grated orange peel.
 4. Mix well. Add the flour until the batter becomes creamy.
 5. Add the "Pane degli Angeli".
 6. Heat the oil in a saucepan.
 7. Drop the batter by the teaspoonful into the hot oil.
 8. When the "castagnole" are browned and puffed, remove them with a slotted spoon, drain on paper towels
 9. Roll them in caster sugar and serve
-

Castagnole di Carnevale:

Ingredienti:

1/2 bicchiere latte (150ml)
1/3 olio d'oliva (100ml)
2 uova
60g zucchero
200g farina

4 cucchiaini di rum o sambuca
1/2 bustina lievito vanigliato per dolci Pane degli Angeli"
1 litro olio per friggere
zucchero per spolverare
buccia d'arancio

Metodo:

1. Amalgamate le uova e lo zucchero in una scodella
2. Sbattete bene
3. Aggiungete il latte, l'olio, il rum o sambuca e la buccia d'arancio grattugiata
4. Amalgamate bene. Aggiungete la farina affinché la pastella diventi un po' più densa
5. Aggiungete il lievito "Pane degli Angeli"
6. Fate scaldare l'olio in una pentola abbastanza profonda
7. Cucchiaino per cucchiaino fate cadere la pastella nell'olio bollente
8. Una volta le castagnole sono diventate dorate e gonfie, cavatele e scolatele, lasciandole sgocciolare sulla carta assorbente
9. Arrotolatele nello zucchero e servite