Galani

Ingredienti

300 gr farina 0 per dolci
60 gr zucchero semolato
2 uova
60 gr burro
40 ml grappa
30 ml latte
pizzico di sale
zucchero a velo vanigliato q.b.
Olio per friggere (arachide)

Procedimento

Versare la farina setacciata su una spianatoia, formare un cratere e versare le uova, la grappa, il sale, il burro ammorbidito e tagliato a piccoli cubetti, lo zucchero e il latte. Impastare fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio (regolare con il latte la morbidezza, aggiungendone un cucchiaino in più se necessario). Far poi riposare l'impasto per 30 minuti.

Successivamente tirare la pasta sottilissima e tagliarla a losanghe con una rotella dentata. Friggere a 160 gradi in abbondante olio. Togliere i crostoli con l'aiuto di una schiumarola dopo pochi minuti, quando sono leggermente dorati, e posarli su un vassoio ricoperto da carta assorbente. Infine spolverateli con zucchero a velo vanigliato.

la
Car
ave
LLA
SINCE
1963