

Castagnole



✂ Per circa 36 castagnole

Ingredienti

450 gr farina "00"

75 gr di zucchero

4 uova piccole

5 cucchiai d'olio

7 cucchiai di Mistrà

la scorza di un limone grattugiato

1/2 bustina di lievito per dolci

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di citrato finemente grattugiato

1 cucchiaio di aceto

zucchero o miele per guarnire

Procedimento

In una terrina sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere parte della farina e mescolare, aggiungere l'olio, il mistrà, la scorza di limone, l'aceto, il sale e continuare a mescolare. A parte sbattere gli albumi a neve e incorporarli al composto di tuorli, sempre continuando a mescolare. Aggiungere la farina rimanente a cui aggiungere il lievito e il citrato. Passare il composto sulla spianatoia e lavoratelo brevemente. Si otterrà un composto abbastanza morbido, ma comunque consistente. Con le mani unte di olio formare tanti filoncini da cui ricavare le palline da arrotondare un pò con le mani. Lasciare riposare le palline per 10 minuti. Nel frattempo riscaldare l'olio (160°) in una pentola dai bordi alti e friggere le palline poche per volta. Lasciare scolare le castagnole su carta assorbente e, una volta fredde, rotolarle nello zucchero e servire. Si possono guarnire anche con del miele fatto sciogliere a bagno maria.