

Crostelle dolci

È lo strumento che permette in poco spazio e senza fatica di stendere qualsiasi impasto dolce o salato, per foderare stampini o decorare dessert, per confezionare biscotti da forno o cialde fritte. Lo spessore regolabile dei rulli permette di confezionare anche le sfoglie per tagliatelle, ravioli, lasagne e altro.



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 10 persone



Elenco ingredienti

300 g di farina 00
50 g di burro
50 g di zucchero
1 uovo
1/4 dl di grappa
1 busta di vanillina
buccia grattugiata di limone e arancia
un pizzico di sale
olio per friggere

Istruzioni per la preparazione

Sono il dolce fritto più semplice, diffuso e nello stesso tempo più appetitoso di tutto il patrimonio gastronomico italiano. È una sfoglia sottile, diversamente profumata da zona a zona, stesa sottile grazie alla sfogliatrice e poi frita. Solitamente è cosparsa in superficie da



zucchero.

1. Poni nella ciotola con gancio impastatore il burro e lo zucchero e lascia lavorare a motore 5: quando saranno lisci e ben amalgamati aggiungi l'uovo e la grappa, alla stessa velocita'.
2. Aromatizza il composto con le bucce di agrume, la vanillina e il sale.
3. Spegni la macchina e aggiungi la farina, quindi aziona a velocita' 2: quando la farina sara' completamente assorbita aumenta la velocita' fino a formare una palla liscia ed elastica di pasta.
4. Stendi l'impasto a sfoglia utilizzando la sfogliatrice a velocita' 4 e scegliendo lo spessore preferito regolando gli ingranaggi di lavorazione.
5. Taglia a strisce medie la sfoglia e friggila in abbondante olio bollente.
6. Sgocciola le crostelle e spolverale di zucchero in superficie.

Suggerimenti

Stendi la sfoglia piu' volte per rendere la pasta piu' liscia ed uniforme nel colore.