LO SPEZIALE

Frittelle di San Valentino

Con
Dulce Lactis

lospeziale.bio

Frittelle di San Valentino

INGREDIENTI

Farina *325 gr* | **Lievito di birra** *1 bustina* | **Zucchero** *50 gr* | **Latte** *85 gr*
Vanillina *1 bustina* | **Sale** *½ cucchiaino* | **Uova** *2* | **Burro** *liquefatto 40 gr*
Olio di semi di arachidi | **Zucchero** | **Dulce Lactis**

PROCEDIMENTO

In una terrina aggiungete la farina, una bustina di lievito di birra secco, le uova, il burro, il sale e lo zucchero. Mescolate unendo poco alla volta il latte tiepido. Versate l'impasto su una spianatoia infarinata e, aiutandovi con la stessa farina, iniziate ad impastare per una decina di minuti fino a che l'impasto non risulterà morbido ed elastico. Copritelo con un panno umido e lasciatelo lievitare per un'ora e mezza. Stendetelo poi sulla spianatoia e ricavatene tanti cuoricini di varie dimensioni. Scaldate abbondante olio di semi di arachidi e friggete fino a doratura. Una volta raffreddati, farcite i cuori con la crema Dulce Lactis, come se fossero dei bignè, utilizzando un sac a poche. Spolverate così con zucchero semolato.

Dulce Lactis
N. S. della Moldava

Scansiona e acquista.

lospeziale.bio

VOXART.IT