

## Castagnole

---



### Ingredienti:

500 g farina 00

100 g zucchero

3 uova

90 g burro

1 bustina lievito per i dolci

vaniglia

3 cucchiaini anice

zucchero a velo

Mettete insieme tutti gli ingredienti ( farina, zucchero, uova, burro morbido, lievito vaniglia, anice )...



... e mescolate bene il tutto finché ottenete un impasto omogeneo. Avvolgete con la pellicola e lasciate riposare nel frigo 30 minuti.



Togliete dal frigo e formate dei rotolini che poi tagliate a pezzettini . Ad ogni pezzettino date la forma sferica con le mani.



Mettete del olio a bagno, coprite con Magic Cooker e riscaldate a fiamma alta, fornello medio, per 3 minuti. Iniziate poi a friggere circa 10 pezzi per volta per 2

minuti, fiamma alta, mescolando una volta a metà cottura.  
Togliete le castagnole sulla carta forno.



A piacere spolverizzate con lo zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.