

## CASTAGNOLE

---



### INGREDIENTI:

farina gr 400  
zucchero gr 50  
2 uova  
burro gr 80  
1 cucchiaino di lievito vanigliato  
1 limone grattugiato  
zucchero a velo  
sale  
olio per friggere

### PROCEDIMENTO:

In una terrina ammorbidire il burro, incorporare lo zucchero e poi le uova e mescolare ;aggiungere la buccia grattugiata di un limone, un pizzico di sale e tanta farina quanto basta per ottenere un impasto morbido, aggiungere il lievito. Con un cucchiaino fate delle palline , grandi come una noce. In un tegame possibilmente alto mettere l'olio posizionare *Magic Cooker* e riscaldate per qualche minuto, dopodiché lasciar cadere le castagnole dentro l'olio . Dopo qualche minuto spostare la pentola dal fuoco alzare *Magic Cooker* e controllare se sono di colore dorato, in tal caso toglietele e preparatele per essere servite con lo zucchero a velo.