

Frappe fritte



Ingredienti:

200 g farina

2 uova

40 g burro

1 cucchiaio zucchero

1 limone

1 pizzico di sale

zucchero a velo

Mettete insieme la farina con le uova, il burro a pezzettini, lo zucchero, la buccia grattugiata del limone ed il sale.



Impastate velocemente finché ottenete un impasto omogeneo. Avvolgete con la pellicola e mettete nel frigo 30 minuti.



Stendete l'impasto finché ottenete uno spessore di circa 3 mm e tagliate a strisce con la rondella dentellata. A ogni striscia fate un taglio centrale per poter annodare.



Mettete del olio a bagno, coprite con Magic Cooker e riscaldate a fiamma alta 3 minuti. Friggete poche frappe per volta, sul fornello grande a fiamma media, circa 1 minuto per parte.



Togliette sulla carta assorbente e lasciate raffreddare prima di spolverizzare con lo zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.