

CHIACCHIERE

INGREDIENTI: per 4 persone

- gr. 250 Farina Bi-Aglut (Plasmon)
- n. 2 Uova
- n. 1 Cucchiaino di rhum
- Cannella quanto basta da mettere nell'impasto
- n. 2 Cucchiaini di zucchero
- gr. 25 Burro sciolto a bagnomaria
- n. 4 Cucchiaini di latte
- olio di semi di mais o di girasole

PROCEDIMENTO:

Unite tutti gli ingredienti, amalgamare bene il composto. Formare una sfoglia spessa qualche centimetro, tagliare in sottili listarelle e friggere in abbondante olio, cospargere di zucchero e servire caldi.