

CHIACCHIERE DELLE MONACHE

INGREDIENTI: dosi per 6/8 persone

- gr. 150 Farina Bi-Aglut (Plasmon)
- gr. 150 Farina Glutafin (Nutricia)
- gr. 180 Farina Gluteno (Schar)
- n. 2 Uova intere
- n. 3 tuorli
- Zucchero a velo per guarnire q.b.
- n. 1 Scorza limone grattugiata
- Un pizzico di sale
- n. 1/2 Bicchiere vino bianco o rosso
- n. 1/2 Bicchiere Marsala
- n. 1 Cucchiaino lievito per dolci
- olio di semi di mais o di girasole

PREPARAZIONE:

Mescolare il tutto in una ciotola fino ad amalgamare bene gli ingredienti, versare il composto nell'impastatrice, fare uscire l'impasto a listarelle, oppure per chi non possiede l'impastatrice procedere a mano e tagliare le listarelle con la rondella. Non lavorarli molto perché l'impasto è molto friabile; appena l'olio sarà caldo, friggerle, porle su della carta assorbente, cospargerli con dello zucchero a velo e servirli ben caldi.