Castagnole bimby

C

Dessert

Pronto in: 0:21 [h:mm]

Persone 6

forno, bimby, [friggitrice]

Light? ☐ sì ☒ No

Difficolta' ✪✪○○○

Voto ✪✪○○○

brachetto
zibibbo
marsala

si potrebbero anche friggere

Cottura e/o raffreddamento 0:20

Preparazione 0:01

Ingredienti

2 uova
100g zucchero
400g farina
75g burro
1 bustina di lievito per dolci
un pizzicone di sale
1 bustina di vanillina
scorza grattugiata di 1/2 limone
3 cucchiai di Strega

Procedimento

Nel boccale Bimby mettere lo zucchero e burro 10s vel.4

Aggiungere le uova 10s vel.3

Inserire farina, Strega, lievito e sale, 20s vel.6

Con il composto creare delle piccole palline

Cuocere in forno pre-riscaldato a 180° per 10 -15m

[Oppure friggere a 180°/190° in olio di semi]

© Fabio Melillo