CLUB VALLE UMBRA

L'Oasi delle api, saving the Bees

1° INCONTRO (on line) Domenica 7 febbraio 2021



"Il miele in cucina: le castagnole di carnevale, la ricetta di Maria Luisa"

Ecco a voi la ricetta di mamma Sandra. Queste dolci palline di carnevale sono tanto amate sia dai grandi che dai nostri piccini.

INGREDIENTI per 8/10 persone

Uova 4
Zucchero 8 cucchiai
Olio extravergine di oliva 4 cucchiai
Burro 50 g
Mistrà 4 cucchiai
Sambuca oppure Rhum 2 cucchiai
Vanillina 1 bustina
Buccia grattugiata di un limone
Sale un pizzico
Lievito per dolci 1 bustina
Farina q.b.

Per cospargere:
Miele q.b.

Per friggere:
Olio di semi di arachide q.b.

Esecuzione

Amalgamare bene le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio, il burro liquefatto a b.m., il limone grattugiato, un pizzico di sale e la vanillina. Iniziare ad aggiungere una modesta quantità di farina setacciata insieme al lievito quindi unire il mistrà e la sambuca.
Continuare ad aggiungere la farina fino ad ottenere un impasto morbido da poter prelevare agevolmente con un cucchiaino da thè.

Amalgamare bene e far riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

Prelevare il composto con un cucchiaino da thè formando delle palline e friggerle facendo attenzione che l'olio non raggiunga il punto di fumo. Quando sono cotte e dorate trasferire le castagnole su carta per assorbire l'olio in eccesso.

Disporre le castagnole su un piatto e cospargerle con ottimo miele locale.

Consiglio: Durante la cottura con un disco di cartone ventolate come facevano le nonne.