

a cura di Martina Barbaccia

Castagnole

il dolce di Carnevale nelle Marche



Ingredienti per circa 50 castagnole

- 500 g di farina
- 3 cucchiai di zucchero
- 3 cucchiai di liquore all'anice
- 200 ml di panna da cucina
- 3 uova
- una bustina di lievito per dolci

- una bustina di vanillina
- la scorza grattugiata di mezzo limone
- zucchero q.b.
- zucchero a velo q.b.
- 1 I di olio di semi di girasole (per friggere)

Preparazione

- Unite la farina, il lievito per dolci, la vanillina, la scorza grattugiata di limone, lo zucchero, il liquore all'anice e la panna da cucina.
- Aggiungete le uova e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo.
- Dividete il composto in piccoli cerchi. Nonna Maria vi consiglia di ungervi le mani con un po' di olio per poter lavorare meglio l'impasto.
- Scaldate l'olio di semi di girasole e, una volta che è ben caldo, friggete le castagnole ruotando leggermente la pentola per farle gonfiare.
- Quando le castagnole sono dorate, scolatele e cospargetele con lo zucchero semolato.
- Spolverizzate le castagnole di zucchero a velo.