



Castagnole



[Zucchero di canna BIO GREZZO](#)



Difficoltà bassa



30 minuti

Ingredienti per le Castagnole

- 110 g Uova (circa 2)
- 75 g Zucchero di canna BIO GREZZO
- 1 pizzico Sale
- 1 bustina Vanillina
- 1/2 arancia Scorza grattugiata di 1/2 arancia
- 1/2 limone Scorza grattugiata di 1/2 limon
- 75 g Burro fuso
- Q.b. Rum
- 300 g Farina
- 1/2 bustina Lievito chimico
- 1 litro Olio di semi di arachide

Per decorare:

- 100 g Zuccherissimo

Procedimento



1. In una planetaria, mescolate le uova con lo zucchero a velo. Aggiungete un pizzico di sale, la vanillina e le scorze grattugiate dell'arancia e del limone. Aggiungete il burro fuso, il rum e per ultima la farina setacciata con il lievito. Senza mescolare troppo per non rendere troppo "nervoso" il preparato, ottenete un composto di media consistenza.



2. Create dei cilindri di pasta che poi taglierete per ottenere piccole palline.



3. Tuffate le castagnole nell'olio caldo a 170°C e friggetele per alcuni minuti, fino a quando avranno un bel colore dorato. Scolatele sopra della carta assorbente, quindi passatele nello Zuccherissimo e servite subito.