



Crostoli



Zuccherissimo



Difficoltà media



60 minuti

Ingredienti per Crostoli

- 500 g Farina 00
- 165 g Uova (circa 3)
- 75 g Zuccherissimo
- 50 g Burro
- 1 bicchierino Grappa
- 1 bicchierino Vino bianco secco
- 1 pizzico Sale
- 1 bustina Vanillina
- ½ arancia Scorza grattugiata di ½ arancia
- ½ limone Scorza grattugiata di ½ limone
- 1 e ½ litro Olio di semi di arachide
- 100 g Zuccherissimo ridotto a polvere

Procedimento



1. In una planetaria, sbattete le uova con lo zucchero, aggiungete il sale, gli aromi, la grappa ed il vino.



2. Incorporate il burro fuso e per ultima la farina. Quando gli ingredienti si saranno amalgamati, continuate ad impastare con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo.



3. Raffinare i crostoli con il tirapasta, quindi portateli allo spessore desiderato.



4. Tagliate dei rettangoli di circa 5x10 cm ed effettuate un piccolo taglio centrale per dare la forma ondeggiante in cottura.



5. Immergete i crostoli in olio caldo a 170°C per circa 40 secondi, aiutandovi con due cucchiai di legno, senza farli dorare per mantenere la fragranza. Lasciate poi riposare su carta assorbente prima di appoggiarli sul piatto di portata e spolverarli con zucchero a velo.