

# **Dulces de carnaval**

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

#### Castagnole

Rhum: 3 cdas. Manteca: 50 g

Azucar: 150 grs. Huevos: 4 Unidades
Harina de trigo: 500 grs. Bicarbonato: 1 cdita.

Ralladura de limón: 1 cda. Ricota: 200 grs.

**Frappe** 

Huevo: 1 Unidad Vino Blanco: 80 cc

Harina de trigo: 500 grs. Grasa de Cerdo: 50 grs.

Yemas: 2 Unidades Sal: Una pizca

# Preparación de la Receta

### **Frappe**

- Coloque en un bowl la *harina* junto con el *huevo*, las yemas, la grasa, el vino y la sal, mezcle hasta integrar y luego amase
- Agregue agua de ser necesario.
- Envuelva la masa con papel film y deje reposar durante 30 minutos aproximadamente.

### Castagnole

• Coloque en una procesadora la *harina* junto con el azúcar, la *manteca* y los huevos, procese unos segundos y agregue la *ricota*, la ralladura de *limón*, el bicarbonato y el run, procese

unos minutos, retire y termine de integrar con las manos hasta conseguir una masa lisa

• Tape con papel film y deje reposar durante 30 minutos aproximadamente.

#### **Armado**

- Con la ayuda de un palote estire la masa del frappe dejándola bien fina.
- Con una corta pasta corte la masa en tiras de 3cm de ancho y 10cm de largo.
- Con la masa de castagnole forme pequeñas bolitas con las manos.
- En una olla con abundante aceite caliente fría ambas preparaciones
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

#### Presentación

• Decore los castagnole con miel y espolvoree los frappe con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/dulces-de-carnaval