

Dulces de carnaval

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Castagnole

Rhum: 3 cdas.

Azucar: 150 grs.

Harina de trigo: 500 grs.

Ralladura de limón: 1 cda.

Manteca: 50 g

Huevos: 4 Unidades

Bicarbonato: 1 cdita.

Ricota: 200 grs.

Frappe

Huevo: 1 Unidad

Harina de trigo: 500 grs.

Yemas: 2 Unidades

Vino Blanco: 80 cc

Grasa de Cerdo: 50 grs.

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>