

Scalille /scalelle (Tirabuzones de masa frita)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar

Azucar: 100 grs.

Clavo De Olor: 1 Unidad

Agua: 100 cc

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Scalille

Huevos: 3 Unidades

Yemas: 7 Unidades

Agua: 2 cdas.

Harina: Cantidad necesaria

Licor de Anís: 1 Copita

Sal: Una pizca

Azucar: 1 cda.

Varios

Grasa para freír: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

Scalille

- Derrita la grasa y deje bajar la temperatura.
- En un bowl bata los huevos, las yemas, sal y el azúcar.
- Agregue el *licor*, el agua y mezcle.
- Añada *harina* poco a poco mezclando hasta formar una masa consistente.
- Amase sobre la mesada hasta obtener un bollo de masa lisa y suave.
- Cubra con un lienzo y deje reposar durante 30 minutos.

- Estire la masa hasta alcanzar $\frac{1}{2}$ cm de espesor y corte tiras de 3 mm de ancho.
- Enrolle las tiras de masa sobre la mesada hasta formar cordones finos.
- Enróquelos en un palo de madera de 2 cm de diámetro formando los tirabuzones
- Fría en la grasa caliente hasta que la masa se dore.
- Escorra sobre papel absorbente.

Almíbar

- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar, el clavo, la ralladura de *naranja* y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Deje enfriar antes de usar.

Presentación

- Sirva en una fuente, bañe con el *almíbar* y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/scalille-scalelle-tirabuzones-de-masa-frita>