

Zabaione con Grisines de Frutos Secos Fritos



Ingredientes

Azúcar: 150 grs

Agua: 150 cc

Harina: 300 grs

Sal: 1 cdita

Yemas: 6 Unidades

Frutos secos: 100 grs

Levadura fresca: 15 grs

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol amplio mezclar la *levadura* con agua, *harina*, sal y los frutos secos
- Dejar reposar una hora o hasta que doble su tamaño
- Dar la forma clásica de los grisines y freír
- Reservar.
- Batir bien las yemas con el azúcar hasta que blanquecen y acompañar con los grisines.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/zabaione-con-grisines-de-frutos-secos-fritos>