Zabaione con Grisines de Frutos Secos Fritos



Ingredientes

Azucar: 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