Sfingi di San Giuseppe

LE RICETTE DI MARIO

Sfingi di San Giuseppe.

Grammi 250 di acqua, 50 grammi di burro

Grammi 150 di farina 4 uova intere

Un pizzico di sale, buccia d’ arancia, e limone

Un cucchiaino di zucchero

Preparazione

Fare bollire l’acqua con il burro, il sale, la scorza di arancia

e lo zucchero. Quando bolle versare la farina e mescolare

continuamente fin quando si forma come una palla.

Quando raffredda mettere in una ciotola e versare le uova

uno per volta mescolando con una frusta elettrica fino a che

si ottiene un impasto omogeneo. Friggere a 120 gradi.