

CASTAGNOLE

Ingredienti:

500 gr. di farina

3 uova intere e 4 tuorli

250 gr. di zucchero

100 gr. di burro

100 ml. di latte

1 bustina di lievito

limone

4 cucchiaini di marsala (a scelta)

Procedimento:

Sciogliere il burro e intiepidire.

Mettere tutti gli ingredienti nella farina e impastare bene.

Fare tante palline, friggerle in olio bollente e cospargerle di zucchero a velo.

