

Bignè di San Giuseppe

Difficoltà: bassa 🍴

Preparazione: 8 minuti

Cottura : 8 minuti

Ingredienti:

Farina 100 gr

Burro 50 gr

Uova 2

Zucchero 3 cucchiari da tavola

Zucchero a velo vanigliato

Sale 1 pizzico

Scorza di limone 1 cucchiaino da tavola

Olio di arachidi 2 l

Procedimento :

In un pentolino, scaldate un bicchiere d'acqua con il burro ed un pizzico di sale. Quando bolle, versatevi la farina, mescolate con cura e cuocete per 5 minuti. Lasciate raffreddare il composto, incorporatevi due uova sbattute, lo zucchero ed un po' di scorza di limone grattugiata. Mettete l'olio in una grossa padella e quando sarà ben caldo, versatevi a cucchiaiate il composto. Quando i bignè si gonfiano toglieteli dal fuoco, asciugateli su carta assorbente e disponeteli su un piatto da portata, cospargendo di zucchero vanigliato.

