



Ingredienti

Imported

50 grammi di burro morbido
350 grammi di farina
50 grammi di zucchero
100 grammi di latte
1 uovo
scorza di un limone
15 grammi di lievito di birra
pizzico di sale
1 bustina vanillina (a piacere).

Preparazione

Inserire nel  "coperchio chiuso" scorza di limone e latte: 1 minuto temperatura 40° velocità 4.

Unire il lievito:  "coperchio chiuso" 5 secondi velocità 6.

Aggiungere nel  "coperchio chiuso" uovo, burro, zucchero, sale, vanillina: 5 secondi velocità 6.

Aggiungere nel  "coperchio chiuso" la farina 20 secondi velocità 7, spatolando e 30 secondi velocità  "velocità spiga" .

Togliere l'impasto dal  "coperchio chiuso" e farlo lievitare in un luogo tiepido, per circa 1 ora.

Dividere l'impasto ottenuto in 10 parti e fare ancora lievitare per 15 minuti.

Stendere delle piccole sfoglie sottili e rotonde e friggere in abbondante olio caldo.

Disporre su un piatto da portata e cospargere con lo zucchero a velo.

Buon Appetito



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [angela pirozzi](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>