

Tortelli di San Giuseppe



Ingredienti:

60 gr. di burro

2 uova

150 gr. di farina

1 bustina di zucchero vanigliato

1/2 cucchiaino di bicarbonato

un pizzico di sale

50 gr. di zucchero

250 ml di acqua

olio per friggere.

Preparazione (ca 1 ora):

Portate ad ebollizione l'acqua con il burro a pezzetti, lo zucchero ed un pizzico di sale. Quando bolle ritirate dal fuoco e aggiungete tutta insieme la farina. Continuate a mescolare per una decina di minuti, fin quando il composto si staccherà dalle pareti, formando un composto omogeneo. Lasciate intiepidire il composto e incorporate, continuando a girare, le uova, alternando un albume montato a neve ad un tuorlo. Unite il bicarbonato e lo zucchero vanigliato. Amalgamate bene il tutto.

Riscaldare in una pentola abbondante olio (o in una friggitrice, i tortelli devono galleggiare) e versate la pasta divisa in piccole quantità della grandezza di una noce.

Serviteli tiepidi dopo averli cosparsi con abbondante zucchero a velo.

Buon appetito!