


Bugie ripiene di Carnevale

circa 18 numero

 media up to 60 Min.

Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per Frittelle

150 g farina

3 uova

Per friggere:

olio di semi di arachide

Per farcire e decorare:

confettura di frutti rossi

zucchero al velo

- 1 In una terrina mescola il preparato per frittelle, la farina e le uova, impastando con le mani fino ad ottenere una palla liscia.
- 2 Lascia riposare la pasta per 20 minuti circa avvolta in un foglio di pellicola trasparente.
- 3 Dividi l'impasto in 2 parti e stendile, una dopo l'altra, in sfoglie sottili di 2-3 mm circa.
- 4 Con una rotella taglia dei quadrati (4x4 cm), e inumidiscili con dell'acqua.
- 5 Adagia un cucchiaino di confettura al centro di ogni quadrato e ripiega a metà sigillando bene i bordi.
- 6 Friggi le bugie in abbondante olio bollente (175-180°C), fino a che saranno dorati da entrambi i lati.
- 7 Cospargi le bugie raffreddate di zucchero al velo.
- 8 Conserva in frigorifero e consuma entro 24 ore.