

CASTAGNOLE *di ricotta*



Ingredientes para 30 unidades:

200 gr de queso ricotta

50 gr de azúcar

ralladura de 1 naranja

2 huevos M

250 gr de harina

8 gr de levadura química

aceite de girasol para freír

azúcar para rebozar

Preparación:

En un bol batimos el queso ricotta junto con el azúcar. Añadimos la ralladura de naranja y los huevos uno a uno. Hasta que no se haya integrado el primero, no incorporaremos el segundo.

Agregamos la mitad de la harina y la levadura, mezclamos. Añadimos el resto de la harina y mezclamos.

Formamos bolitas del tamaño de una nuez pequeña. Si la masa está un poquito pegajosa podemos mojarnos un poquito las manos para formar las bolitas.

En un cazo calentamos abundante aceite de girasol y freímos los castagnole.

Sacamos a un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite y seguidamente pasamos por un poco de azúcar para rebozar.

[Con las zarpas en la masa](#)