



Miscela Oro Fritti



Cenci toscani



4 persone



1 ora

INGREDIENTI

120 g Miscela Oro Fritti

1 uovo

10 g burro morbido

10 g zucchero

2 cucchiaini di vin santo

scorza grattugiata di 1/2 arancia bio

un pizzico di bicarbonato

un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Versa in ciotola la **Miscela Oro Fritti**, lo zucchero, il pizzico di sale, l'uovo, il vino, la scorza di arancia grattugiata, il burro morbido e impasta per bene finché non otterrai una pasta liscia e omogenea.

Avvolgila in pellicola e lasciala riposare per 30 minuti in frigo.

Prendine un pezzetto e stendilo con il mattarello tra due fogli di pellicola trasparente, piega la pasta su se stessa e stendila di nuovo.

Rifai questo procedimento due o tre volte e poi stendila il più finemente possibile.

Devi riuscire a vedere perfettamente le dita in trasparenza.

Ritaglia delle strisce larghe due o tre dita e lunghe quanto un palmo della mano.

Ripeti lo stesso procedimento fino alla fine dell'impasto. Scalda dell'olio abbondante in una casseruola e friggi pochi cenci alla volta, girandoli un paio di volte fino a che non saranno ben dorati, ci vorranno pochissimi minuti. Man mano che li friggi poggiali su carta assorbente. Quando sono freddi, spolverali con zucchero a velo e gustali.

Buon appetito!