

Frusciulette - Ricetta

dolce di Carnevale tipico geracese

Per la Pasta Sfoglia

1 kg di Farina, 8 Uova (7 Tuorli e 1 Intero), 120 g. di Strutto,
2 cucchiaini di caffè in polvere, 250 g. di Zucchero,
vino (q.b.), Olio, Cannella.

Per il Ripieno

1 Kg di Ricotta Fresca, 600 g. di Zucchero, Cannella, Vaniglia,
Succo di Limone.

Procedimento

Mescolare la Farina, lo Zucchero e il Caffè, poi lo Strutto e le Uova e impastare con il Vino per ottenere un composto omogeneo. Stendere una foglia sottile e mettere, in metà foglia, un cucchiaio di crema di ricotta a poca distanza l'uno dall'altro.
Ricoprire con l'altra metà, ritagliare a mezzaluna e chiudere i bordi. Friggerli in olio caldo.
A Cottura ultimata cospargerli di zucchero a velo e cannella.

Mescolare la ricotta, lo zucchero, la cannella e il succo di Limone, e far macerare per almeno 12 ore.
Passare a setaccio ed aggiungere la vaniglia

BUON LAVORO!!!!

www.hyeracijproject.it

