



Crostoli (bugie, chiacchiere, galani)

Ingredienti

500 g	Farina
30 g	Burro
n° 2	Uova
n° 2	Tuorli
n° 2	Cucchiari di zucchero
-	Buccia grattugiata di limone
n° 1	Bicchierino di grappa o rum.

Preparazione

1. Mettere la farina a fontana e aggiungere tutti gli ingredienti, mescolare bene fino a quando risulta un composto ben omogeneo e liscio, coprire e lasciare riposare per mezz'ora in frigo.
2. Stendere una sfoglia sottile e ricavare con una rotella tanti pezzi a forma di rettangoli, strisce, ecc.
3. Friggere i crostoli in abbondante olio caldo.
4. Quando i pezzi risultano cotti metterli su carta assorbente e una volta raffreddati spolverare con zucchero a velo.