PANZEROTTI DOLCI

Ingredienti:

- 300g. di farina,
- un uovo,
- 40g. di burro,
- scorza di limone grattugiata,
- un pizzico di sale e un pò di vino bianco,
- marmellata di castagne (o in alternativa crema pasticcera),
- cacao amaro,
- olio per friggere e zucchero a velo.,

Impastate 300g. di farina con un uovo, 40g. di burro, scorza di limone grattugiata, un pizzico di sale e un pò di vino bianco.
Stendete una sfoglia di 4 mm. e ricavate dei dischi di 5 cm. di diametro.
Ponete al centro di ogni disco un cucchiaino di marmellata di castagne (o in alternativa crema pasticcera) spolverizzate con cacao amaro, chiudete il disco e friggete in olio bollente.
Poneteli su carta assorbente e spolverizzateli di zucchero a velo.