

BIGNOLE DI CILIEGIE

Ingredienti:

Levate l'osso a delle belle ciliegie ben mature, infilzatele su stecchi ad 8 o 10 per volta, serrando le une presso le altre. Immergetele in una pastella per friggere.

Cuocetele a frittura calda poche per volta finchè la pasta sia di un bel colore.

Asciugatele su di un pannolino, rotolatele nello zucchero in polvere vanigliato, ritirate gli stecchi e disponetele in bell'ordine.