

LE CASTAGNOLE

Ingredienti:

- 2 uova,
- 2 cucchiainate di zucchero,
- 150g. di farina,
- maraschino,
- olio per friggere.

Mettete in una terrina l'uovo intero con lo zucchero, unitevi l'olio e lavorate tutto insieme, poi aggiungetevi, a poco a poco, la farina e un sorso di maraschino o altro liquore a piacere, in modo da formare una pasta piuttosto morbida, ma non liquida.

Verserete a mezzo cucchiaino alla volta questa pasta in abbondante olio bollente e, via via, toglierete le castagnole quando saranno ben dorate disponendole su una carta asciugante.

Servitele spolverizzate di zucchero al velo vanigliato.