

BIGNOLE ECONOMICHE

Ingredienti:

- poco lievito di birra,
- buccia di un limone grattugiata,
- 1 punta di cucchiaino di sale,
- 1/2 l di latte,
- 6 cucchiaini di zucchero vanigliato,
- 3 cucchiaini di marsala,
- 1 poco di rum,
- 1 uovo intero,
- 1/2 kg di farina,
- 1 hg di uvetta e pinoli.

Si schiaccia il lievito e si scioglie con il latte.

Si mettono tutti gli ingredienti e per ultima la farina poca per volta perchè si possa sciogliere bene e non faccia grumi.

Si sbatte il tutto per un po' di tempo avvertendo di far girare sempre dalla stessa parte.

Si lascia lievitare finchè la pasta sia cresciuta del doppio, poi si fa friggere una cucchiainata per volta nell'olio bollente.