TORTELLI

Ingredienti:

- 60g. di farina,
- 120g. di fecola setacciata,
- un bicchiere di latte,
- 30g. di burro,
- una presa di sale e una di cannella,
- 6 tuorli,
- olio per friggere,
- confettini colorati.

Mettete in una casseruola 60g. di farina e 120g. di fecola setacciata; unite, mescolando con la frusta, un bicchiere di latte, 30g. di burro, una presa di sale e una di cannella.
Cuocete a fuoco basso mescolando per ottenere un composto denso.
Lasciate raffreddare e amalgamatevi 6 tuorli.
Friggete in olio bollente l'impasto a cucchiaiate.
Disponete i tortelli su un piatto e cospargeteli di confettini colorati.