

Castagnole senza uova e senza burro



Ingredienti

- 400 gr di farina
- 100 gr di zucchero
- 80 gr di margarina
- 6 cucchiaini di fecola di patate
- 125 ml circa di latte di soia
- la scorza grattugiata di un limone
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito
- un pizzico di sale
- olio per friggere
- zucchero q.b.

Per non rinunciare al dolcetto di carnevale.

Mescolare la farina, la fecola, il lievito, la vanillina e il sale, mettere a fontana sulla spianatoia, al centro la margarina, lo zucchero e il latte di soia. Impastare tutti gli ingredienti, se necessario aggiungere altro latte. Formare un panetto e lasciar riposare a temperatura ambiente una decina di minuti. Riprendere la pasta ottenuta e formare tante palline col palmo delle mani. Scaldare l'olio e friggere le castagnole. Passarle nello zucchero una volta scolate. Io le passo prima nello zucchero a velo vanigliato e poi nello zucchero semolato. Vi consiglio di non tenere il fuoco dell'olio troppo alto perché si rischia di cuocerle troppo fuori e poco dentro e poi diventano anche dure, meglio toglierle quando sono ancora chiare, saranno morbide anche il giorno dopo.

