



Ferratelle abruzzesi

Ingredienti

3 uova

150 g di zucchero

1 bicchierino di brandy o marsala

la scorza grattugiata di un limone

150 ml di olio extra vergine d'oliva (io, per renderle più leggere, ho usato olio di riso)

300 g di farina 00

1/2 bustina di lievito per dolci

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il bicchierino di brandy e l'olio a filo.

Infine, aggiungere la buccia del limone e, poco alla volta, la farina setacciata insieme al lievito. Otterrete un impasto abbastanza denso.

Scaldare sul fornello il ferro per ferratelle e spennellare le due piastre con poco burro.

Mettere sul ferro un cucchiaio d'impasto per volta.

Ogni ferratella cuocerà in un minuto circa.

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Sbattere le uova con lo zucchero.

Step 2

Aggiungere il bicchierino di brandy e l'olio a filo.

Step 3

Infine, unire la buccia del limone e, poco alla volta, la farina setacciata insieme al lievito.

Step 4

Scaldare sul fornello il ferro per ferratelle e spennellare le due piastre con poco burro.

Step 5

Mettere sul ferro un cucchiaio d'impasto per volta.

Step 6

Ogni ferratella cuocerà in un minuto circa.