



## **Frappe**

### **Ingredienti**

450 g di farina 00  
50 g di farina tipo 1  
4 uova  
60 g di zucchero semolato  
40 g di margarina  
3 cucchiaini di spremuta d'arancia  
1 le di olio di semi di arachidi per friggere  
Zucchero. Velo vanigliato q.b.

Questa ricetta è rivolta agli intolleranti ai latticini e agli astemi.

Mettere la farina a fontana e tutti gli ingredienti al centro, impastare e formare un panetto.

Per la stesura ho diviso l'impasto in cinque panetti e li ho stesi con un matterello. Potete utilizzare anche la macchina della pasta o stendere l'intero impasto, come vi trovate più comodi. Tagliare le frappe con una rotella dentellata, la forma è facoltativa, potete farle più fine, piccole o grandi.

Friggere in una pentola dai bordi alti. Evitate di girarle continuamente perché raccolgono più olio, saranno sufficienti pochi minuti per lato.

Far scolare su carta assorbente e infine spolverare con zucchero a velo vanigliato.

Piccolo trucchetto: se non sapete o non avete posto per metterle in attesa di essere fritte, potete fare più strati separati con carta forno, in modo che non si attacchino tra di loro.

