

Le castagnole.

Un dolce soffice, tipico di Carnevale, che nasce da un impasto tipo ciambellone: uova, farina, zucchero, olio, latte, lievito. Si impastano e si friggono in pochissimo tempo.

La ricetta è la stessa che avevo già pubblicato qui <https://www.antoniettapolcaro.it/le-castagnole-video-ricetta/> ed origina dal gruppo Fb di **Paoletta Sersante**.

Ingredienti:

- 430 grammi farina 00
- 3 uova medie
- 125 grammi di zucchero
- 125 grammi di latte intero
- 100 grammi di olio evo o di semi
- un pizzico di sale
- una bustina di lievito per dolci
- la scorza di un limone
- 3 cucchiaini di limoncello (o altro liquore a piacere)
- olio per friggere

Con questa dose si ottengono circa 60 palline.

Setacciamo farina e lievito.

In una ciotola montiamo, con il frullino o in planetaria, le uova a temperatura ambiente con lo zucchero e il sale fino a che diventano gonfie e spumose. Aggiungiamo poi, poco alla volta, l'olio (io ho usato mais). Dopodiché, facciamo scendere, direttamente sul composto, pochi cucchiaini di farina alla volta da un setaccino. Misceliamo con una spatola dall'alto verso il basso. Intervalliamo con il latte, sempre poco alla volta e fino ad esaurimento degli ingredienti. In ultimo aggiungiamo il liquore.

L'impasto non dovrà risultare troppo asciutto.

Mettiamo a riscaldare l'olio, io ho utilizzato arachidi, in una casseruola piccola ma abbastanza alta. A 170° o quando lo stuzzicadenti immerso nell'olio provoca delle bollicine, con due cucchiaini formiamo delle palline e lasciamole cadere. Non preoccupatevi della forma perché gonfiandosi diventeranno tonde. In alternativa mettiamo l'impasto in una sacca a poche senza bocchetta e facciamo scendere l'impasto tagliando dei tocchetti con le forbici. Pochi minuti e sono pronte. Lasciamole sgocciolare su dei fogli di carta assorbente.

Passiamole nello zucchero a velo.

Volendo potremo passarle anche nell'alchermes e poi nello zucchero semolato.