

DOLCI E DESSERT

Tortelli del convento

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 8 persone

Farina bianca 00	175 g
Latte	125 g
Burro	60 g
Uova piccole	4
Vaniglina	1 bustina
Zucchero semolato	poco
Zucchero a velo	poco
Olio di semi	
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Mettete sul fuoco una casseruola con il latte e altrettanta acqua fredda: unite il burro a pezzetti, una bustina di vaniglina, un pizzico di sale e un cucchiaino raso di zucchero semolato.
- 2 Quando si alzerà l'ebollizione togliete il recipiente dal fornello e incorporate al composto la farina bianca fatta scendere a pioggia da un setaccio, mescolando in continuazione ed energicamente con un cucchiaio di legno sino ad avere una pasta liscia e compatta, versatela sul tavolo di marmo (o sopra un piatto) e allargatela, lasciandola raffreddare: rimettetela nella casseruola ed incorporatevi, una per volta, le quattro uova.
- 3 Mettete sul fuoco la casseruola dei fritti con abbondante olio fresco: appena sarà caldo, ma non troppo, unite il composto a mezze cucchiaiate.
- 4 Cuocendo si formeranno i tortelli dorati e gonfi: sgocciolateli dall'olio e posateli su carta bianca da cucina mentre friggete gli altri.
- 5 Alla fine disponete i tortelli in un piatto di portata, spolverizzateli di zucchero a velo e serviteli subito.