

**Autore:** Marisa

**Categoria:** Dolci e Torte

**Difficoltà:** Media

**Persone:** 4

**Tempo di preparazione:** 30min

**Tempo di cottura:** 30min

**Stagione:** Inverno



## Ingredienti

- 500g. di farina bianca tipo 00
- 10g. di lievito di birra
- 3 tuorli d'uovo
- scorza di limone
- 100g. di zucchero
- 1 bicchierino di Rhum
- 10g. di burro ammolato
- 1l. di olio di semi per la frittura
- un pizzico di sale
- zucchero a velo

## Preparazione

Sciogliere il lievito in una tazza da caffè con acqua tiepida, unire la scorza di limone tritata finemente. Versare in una terrina la farina, lo zucchero, un pizzico di sale, tre tuorli d'uovo, il burro ammolato, il lievito ed il Rhum. Mescolare bene, fare una palla e conservarla in un luogo fresco per 12 ore circa. Passato questo tempo stendere la pasta. Formare delle forme a piacere e cuocere gli sgonfietti in olio bollente finchè saranno dorati. Scolarli e cospargerli con lo zucchero a velo.