

Castagnole alle nocciole

Ingredienti

150 gr. di uova
150 gr. di zucchero + quanto basta per servire
300 gr. di farina 00
300 gr. di farina di nocciole tostate
6 gr. di lievito per dolci in polvere
100 gr. di latte
1 bacca di vaniglia
5 gr. di sale
olio di arachidi per friggere q.b.

Misceliamo le uova e lo zucchero e montiamoli nella planetaria per otto minuti. Poi profumiamo con i semi di vaniglia. Successivamente incorporiamo a mano la farina e il lievito, precedentemente setacciati e miscelati, muovendo delicatamente la spatola dal basso verso l'alto. Con la stessa tecnica, amalgamiamo la farina di nocciole. Versiamo il latte, un pizzico di sale e mescoliamo ancora. Aiutandoci con 2 cucchiaini unti, preleviamo piccole quantità di impasto e tuffiamole nell'olio alla temperatura di 180 gradi. Friggiamo le palline per tre minuti rigirandole. Quando sono dorate, scoliamole sulla carta assorbente e rotoliamole nello zucchero semolato.