



Ingredienti:

- 140 gr. di farina 00
- 1 cucchiaino di zucchero
- ½ uovo sbattuto
- 1 pizzico di sale
- ½ cucchiaino di olio
- 2 cucchiaini di acqua tiepida
- olio di arachide per friggere

Per la copertura

- zucchero a velo
- gelatina di fragole

Procedimento:

Mettere in un frullatore tutti gli ingredienti e impastare per pochi minuti, far riposare per ½ ora.

Tirare la pasta con la macchina molto sottile. Per ogni rosa adoperare 5 dischi coppa pasta di misure diverse, praticare 4 tagli nei bordi di ogni disco di pasta lasciando circa un cm. al centro. Sovraporre ogni disco alternando i tagli, fissandoli con un pò d'acqua.

Friggere le rose una alla volta trattenendole con il manico di un cucchiaino di legno.

Una volta pronte spolverarle con lo zucchero a velo e poi mettere un pò di gelatina di fragole al centro.