

Ingredienti:

- 270 gr. farina 00
- 200 ml. panna da montare
- 1 pizzico di sale
- olio per friggere
- zucchero a velo

Preparazione:

Incorporare la farina con il sale e la panna.

Impastare fino a quando il tutto sarà ben amalgamato.

Formare un panetto ben liscio e tirarlo con la macchina per la pasta a sfoglia sottile.

Ritagliare a piccoli rettangoli e fare in ognuno dei tagli all'interno.

Friggere in abbondante olio, raffreddare e coprire con lo zucchero a velo.