

# CARNEVALE

# LA L DATE

Crostoli, bugie,  
frappe, nastri...  
a Venezia li  
chiamiamo  
galani e li  
abbiamo  
inventati  
proprio noi per  
festeggiare il  
Carnevale!



CENTRO COMMERCIALE  
**PORTE DI MESTRE**

# PER QUESTA RICETTA TI

SERVIRANNO:



- 300 g di Farina 00
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 pizzico di bicarbonato
- 1 pizzico di sale
- Buccia grattugiata di limone
- 2 uova
- 50 g di burro
- 2 bustine di vanillina
- 1 bicchierino di grappa
- q.b olio di semi di arachidi

# ALLACCIA

IL

# GR RE M B I U L E



1

Disponi 250 gr. di farina a fontana, al centro rompi le uova e aggiungi lo zucchero, il burro sciolto e raffreddato, il sale, la vanillina, la buccia di limone, la grappa e il bicarbonato.



2

Impasta a mano fino ad ottenere una pasta morbida. Se necessario, aggiungi altra farina. Fai riposare l'impasto per almeno un'ora a temperatura ambiente.

# ALLACCIA

||

# GERMIBIULE



3

Stendi la pasta formando uno strato sottilissimo, di circa 2 cm. Ritaglia delle losanghe con una rotella tagliapasta e incidi ogni striscia al centro.



4

Friggi in olio bollente fino a doratura. Fai scolare l'olio in eccesso su carta assorbente e cospargi i galani con abbondante zucchero a velo.

Ricorda di condividere le tue ricette con noi sui social, taggando **@portedimestre**. Buon appetito!