



Lorin

Lorin



200 gr. formaggio di ricotta
1 tuorlo d'uova
3 cucchiali di zucchero
2 cucchiali di farina
1 cucchiaio di amido
1 sbuccia d'arancia grattugiata
Per impasto;
1 albumi d'uova
1,5 bicchierini di latte
2 cucchiali di zucchero semolato
1,5 bicchiere farina
1 cucchiaiino di lievito polverante
1,5 cucchiaini di sale
Olio per friggere
Zucchero a velo

- # Si miscelano bene il formaggio ricotta, tuorlo d'uova, amido, 2 cucchiali di farina, 3 cucchiiali di zucchero semolato , garttugiato sbuccia d'arancia in una ciotola.
- # La miscelata è liquido per questo con un cucchiaino si mette sopra di un tavolo a piatto.
- # Le palline con formaggio si fanno aspettare per un ora nello frigo per diventarsi dure.
- # Durante nello frigo le palline, si prepara l'impastop. in una ciotola si mettono albumi d'uova, latte, zucchero semolato, farina, lievito polverante e sale. Si miscelano bene con la miscelatore finchè lo zucchero si scioglie bene.
- # L'impasto di copertura si aspetta minimo per mjezz'ora.
- # Le pallina formaggio si tolgono dallo frigo. Si rotolano bene nelle mani.
- # Poi le pelline si mette nel impasto e poi si buttano nell'olio caldo per friggere.
- # Si arrossiscono tutte due parti. Per togliere l'olio in più le palline si mettono sopra la carta.
- # Dopo aver freddate per un pò si pizzica zucchero a velo e servirsi.

Nota: Questa ricetta si può preparasi per il posto di lievito polevarnte con lievito fresco dimensione di una scatolina di fiammifero . Ma con lievito polverante diventa morbido di più.