



Lorin

Lorin



200 gr. formaggio di ricotta
1 tuorlo d'uova
3 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di farina
1 cucchiaino di amido
1 sbuccia d'arancia grattugiata
Per impasto;
1 albume d'uova
1,5 bicchierini di latte
2 cucchiaini di zucchero semolato
1,5 bicchiere farina
1 cucchiaino 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 cucchiaini di farina, 3 cucchiaini di zucchero semolato, grattugiato sbuccia d'arancia in una ciotola.
- # La miscelata è liquida per questo con un cucchiaino si mette sopra di un tavolo a piatto.
- # Le palline con formaggio si fanno aspettare per un'ora nel frigo per diventarsi dure.
- # Durante nel frigo le palline, si prepara l'impasto. In una ciotola si mettono albume d'uova, latte, zucchero semolato, farina, lievito polverante e sale. Si miscelano bene con la miscelatore finché lo zucchero si scioglie bene.
- # L'impasto di copertura si aspetta minimo per mezz'ora.
- # Le palline formaggio si tolgono dal frigo. Si rotolano bene nelle mani.
- # Poi le palline si mettono nell'impasto e poi si buttano nell'olio caldo per friggere.
- # Si arrossiscono tutte e due le parti. Per togliere l'olio in più le palline si mettono sopra la carta.
- # Dopo aver freddate per un po' si pizzica zucchero a velo e servirsì.

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