

LE SUFGANIOT DI CARLA

Ingredienti:

*2 bicchieri di farina,
2 bustine di lievito per dolci,
3 cucchiaini di zucchero,
un pizzico di sale,
un bicchiere di latte,
2 cucchiaini di burro sciolto,
2 uova.*

Procedimento:

Mettere in una ciotola tutti gli ingredienti e mescolare bene.

Scaldare bene in una padella grande tre dita di olio e friggere le sufganiot mettendole nell'olio a cucchiainate e girandole dopo qualche minuto.

Scolarle su carta assorbente e passarle nello zucchero.
