Castagnole ricotta e yogurt senza glutine

Autore: Isotta M.

Persone: 8



Ingredienti

- 500 gr - Ricotta
- 235 gr - Farina mix pizza e pane senza glutine
- 2 cucchiaio - Yogurt magro / Kefir

- 100 gr - Zucchero
- 3 - Uova
- 4 cucchiaio - Zucchero a velo / zucchero bianco (Per guarnire)
- 5 cucchiaio - Alchermes (Quanto basta per guarnire)

Preparazione

Passo 1: Mescola tutti gli ingredienti insieme nell'impastatrice o in una ciotola fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Passo 2: Scalda in una padella l'olio di girasole.

Passo 3: Con l'aiuto di un cucchiaino preleva l'impasto e con un altro cucchiaino versa la castagnola nell'olio caldo.

Passo 4: Cuoci le castagnole per qualche minuto fino a doratura.

Passo 5: Scola le castagnole con la schiumarola su carta assorbente.

Passo 6: Spolvera con zucchero a velo e bagna con l'alchermes le castagnole ancora calde.

Passo 7: Buon appetito da nonna Isotta!