Dolci di carnevale senza glutine

Autore: Alterise G.

Persone: 4



Ingredienti

- 140 gr - Preparato mix per dolci senza glutine
- 1 - Uovo
- 1 cucchiaio - Olio di semi

- 1 cucchiaio - Zucchero
- 1 cucchiaio - Liquore all'anice o altro liquore
- 1 quanto basta - Limone grattugiato
- 1 cucchiaino - Lievito per dolci
- 1 pizzico - Sale
- 1 quanto basta - Olio di semi (Per friggere)
- 1 cucchiaio - Marmellata a piacere (Per riempire i dolci tondi ripieni)

Preparazione

Passo 1: In una ciotola mescola tutti gli ingredienti insieme e per ultimo aggiungi il lievito, forma un panetto.

Passo 2: Lascia riposare l'impasto mezz'ora.

Passo 3: Sul tagliere tira l'impasto con il mattarello in una sfoglia di circa mezzo centimetro.

Passo 4: Per le frappe: con la rotella dentata taglia la sfoglia a rettangoli.
Per i dolci tondi ripieni di marmellata: taglia la sfoglia con uno stampino, riempi di marmellata e chiudi con un altro dischetto, bagnando i bordi con un goccia d'acqua.

Passo 5: Friggi i dolci in olio di semi bollente.

Passo 6: Scola su carta assorbente e splovera con zucchero a velo.

Passo 7: Buon carnevale senza glutine.