

# Frappe ricetta originale, gustosissime...fatte in casa!

## INGREDIENTI

- 500 gr Farina 500
- 30 g Burro o strutto
- 1 Uovo Biologico
- 2 Tuorli d'uovo
- 1 Cucchiaino da tavola
- Zucchero a Velo per decorare - q.b.
- ½ bicchiere Vino bianco
- q.b. Semi per Friggere o strutto
- q.b. Sale
- ecco i pochi ingredienti per le frappe ricetta della nonna!

**Cottura: 10 min Livello: Medio Dosi: 4 persone Calorie: 210 Kcal**

Come primo step per preparare le frappe, dobbiamo prendere la dose di farina, versarla a fontana, sulla spianatoia e con il pugno chiuso andiamo a creare il classico buco al centro della fontana. Ora prendiamo lo strutto o il burro, l'uovo biologico, i tuorli e lo zucchero, con pizzico di sale e versiamoli al centro della nostra fontana di farina. Quindi procediamo ad impastare il composto e piano piano a filo versiamoci sopra il vino, continuiamo ad impastare fino a quando risulterà un impasto morbido ed elastico, come quello della pasta fatta in casa. Prendiamo il panetto e facciamolo riposare per circa 10 minuti sotto una ciotola di vetro, capovolta, per mantenere la temperatura. Sulla tavola spolverizziamo della farina, quindi riprendiamo il nostro panetto e con l' aiuto di un mattarello andiamo a stendere il composto in una sfoglia molto sottile. Prendiamo la nostra sfoglia e con la rotella o con l'aiuto di un

coltello non dentato, andiamo a ricavarne dei nastri della lunghezza che vi piace, potete lasciarle lunghe o fare una sorta di nodo centrale. Ora prendiamo una pentola fonda dai bordi alti, versiamoci il nostro olio o lo strutto, quando l'olio ha raggiunto la temperatura giusta andiamo a tuffare le nostre frappe, con l'aiuto di una schiumarola o ragno, e friggiamo le nostre sfoglie di frappe, fino a quando il loro colore diventerà dorato e si gonfieranno leggermente. Ora possiamo scolarle sempre con l'aiuto della schiumarola e le appoggiamo su un foglio di carta assorbente per fritti e, una quando si saranno freddate, possiamo spolverizzarle con abbondante zucchero a velo e le nostre frappe sono pronte da servire!!