



TOPINI DI GIO

ingredienti per 6 persone:

hg 4 farina

2 uova

1 cucchiaino di lievito

14 cucchiari di marsala

8 cucchiari di zucchero

4 cucchiari di olio di oliva o semi

zucchero a velo qb

Procedimento

amalgamare il tutto

l'impasto deve risultare morbido

prendere una casseruola piccola con bordi alti (diametro cm 15)

mettere olio fino a metà quando caldo versare l'impasto a piccole dosi con un cucchiaino

tuffarle nell'olio bollente, girarle e toglierle appena dorate

servire cospargendo di zucchero a velo