

CHIACCHIERE/LATTUGHE/CROSTOLI/CENCI



600 g **CRE-L**

600 g farina debole 200 W

100 g burro

20 g liquore Strega

7 g sale

250 g uova

250 g vino bianco

Impastare in planetaria 4-5 minuti a media velocità. Lasciar rilassare l'impasto 5-10 min.

Stendere la pasta in fogli molto sottili e tagliare nelle forme desiderate.

Friggere in olio a 180°C fino a doratura. Lasciar sgocciolare e decorare a piacere.