

INGREDIENTI PER 4/5 PERSONE :

- \* 400 gr. di farina bianca
- \* 2 cucchiaini di zucchero
- \* 1 bicchiere di vino bianco secco
- \* 3 cucchiaini di grappa (o cognac o marsala)
- \* 50 gr. di burro
- \* 1 pizzico di sale
- \* la buccia grattugiata di 1 limone
- \* 2 tuorli

- \* 1 albume

Amalgamare tutti gli ingredienti...

fino ad ottenere una palla di pasta. Stendere la pasta in sfoglie sottili (impostare n° 2 se si usa la macchina per stendere la pasta).

Tagliare le forme preferite e fare un piccolo taglio nel centro. Friggere in abbondante olio.

Spolverare di zucchero o zucchero a velo.