

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.