

Bugie



Immagine da: <http://www.buoneforchette.com>

Ingredienti: 2 uova, 2 cucchiai d'olio, 2 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai di liquore all'anice, un pizzico di sale, un pizzico di bicarbonato, farina q.b., acqua di fiori d'arancio (*aiga de sitrun*).

Sbattere gli albumi a neve, aggiungere i tuorli, lo zucchero, l'olio, il liquore all'anice, il sale e il bicarbonato.

Mescolare bene aggiungendo la farina, quanto basta per fare un impasto morbido ma abbastanza consistente da poterlo stendere col

mattarello.

Stendere la pasta lasciandola spessa circa mezzo centimetro, tagliarla con la rotella facendo dei rombi. Friggere in abbondante olio e, man mano che sono pronte, spruzzare con *aiga de sitrun* e spolverare con zucchero a velo.

Ricetta di: *Germana Cassini*



[versione stampabile](#)