



GALANI (DOLCE VENETO)

(BEIGNETS – Dessert de Vénétie)

(Ecrit par un(e) élève du collège G. CARDUCCI D'ESTE - Italie)

INGREDIENTS:

- | | |
|--------------------|---------------------|
| - 500 gr de farine | - 2 œufs |
| - 100 gr de sucre | - Une pincée de sel |
| - 50 gr de beurre | - Huile de friture |
| - 2 oranges | |

PREPARATION:

- Pétrir la farine avec les œufs et le jus des deux oranges,
- Bien amalgamer puis ajouter le beurre qui aura été préalablement fondu au Bain-marie et la pincée de sel,
- Etendre la pâte en feuille qui sera recoupée en carrés ou en losanges plutôt grand et les mettre à frire dans l'huile bouillante le temps nécessaire pour qu'ils durcissent,
- Ecouler les beignets et les déposer à sécher sur du papier absorbant de cuisine,
- Avant de servir, les saupoudrer de sucre.

Nota :

Cette recette, écrite par un(e) élève du collège Giosuè CARDUCCI à la demande de sa professeure, a été remise au comité de jumelage Pertuis-Este lors de l'Eurofest 2016 à Este.