



GALANI (DOLCE VENETO)

(GALANI – Dessert de Venetie)

(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D'ESTE (Italia))

INGREDIENTI:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 500 gr di farina- 100 gr di zucchero- 50 gr di burro- 2 arance | <ul style="list-style-type: none">- 2 uova- Un pizzico di sale- Olio per friggere |
|---|---|

PROCEDIMENTO:

- Impastare la farina con le uova e il succo delle due arance,
- Amalgamare bene quindi aggiungere il burro precedentemente sciolto a bagnomaria e un pizzico di sale,
- Stendere l'impasto a sfoglia che sarà ritagliato a quadri e a rombi piuttosto grandi e metterli a friggere in olio bollente il tempo necessario che indorino,
- Scolare i galani e ponerli ad asciugare su carta assorbente da cucina,
- Prima di servire, spolverizzarli con zucchero a velo.

Nota : Questa ricetta, scritta da un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l'Eurofest 2016 a Este.