

Bignè della Nonna

circa 15 - 20 pezzi



facile

Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

350 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
1 pizzico di sale
1.5 dl di latte tiepido
3 uova

Per friggere:

3 c. da tavola di burro da arrostire

Per spolverizzare:

di zucchero alla cannella

1 Pasta:

Mescolare in una ciotola la farina, il lievito secco e il sale. Incorporare le uova sbattute nel latte. Lavorare il tutto sbattendo con un mestolo per ottenere una pasta omogenea. Lasciare riposare la pasta per ca. 1 ora.

2 Per friggere:

In una pentola, scaldare un po' di burro da arrostire. Con un cucchiaio da tavola versare porzioni di pasta nel burro e cuocere ogni parte a calore medio per 2 minuti.

3 Per spolverizzare:

Spolverizzare a volontà con zucchero alla cannella.

Consiglio

- Servire i bignè caldi, p. es. con una composta di prugne o di frutta.