

CROSTOLI EXTRA FRIABILI



INGREDIENTI

<i>Buttertoast</i>	1000 gr
<i>Farina frolla</i>	500 gr
<i>Uova intere</i>	550 gr
<i>Zucchero</i>	80 gr
<i>Grappa</i>	100 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti brevemente fino ad ottenere un impasto molto ruvido e grossolano.
 Cilindrare la pasta dando 4 pieghe a 4 con la sfogliatrice o fino a quando non risulti omogenea e liscia.
 Fare riposare 1 ora, formare dopo avere steso la pasta a circa 2 mm, bucare, tagliare e friggere in olio Girasholè altoleico 175°C.
 Spolverare con zucchero a velo non igroscopico Polvere di neve extra.