Palline dolci

- Ingredienti:
- 1/4 di l. di acqua
- 4 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 hg. di burro
- 2 hg. di farina
- 2 cucchiai colmi di uvetta sultanina
- 1 cucchiaio da the di lievito

Portare ad ebollizione l’acqua, sale e burro. Togliere dal fuoco, versare tutta la farina e mescolare bene. Aggiungere uno alla volta le uova, l’uvetta ammollata nel rum e il lievito. Prendere l’impasto con un cucchiaio formando delle palline e friggerle man mano in olio bollente.Scolarle bene in carta assorbente e passarle nello zucchero.