



Bimby: Castagnole - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti: 400 g di farina, 2 uova, 80 g di zucchero, 30 g d'olio, 30 g d'anice, scorza grattugiata di 1 limone, 1 bustina di lievito in polvere, un pizzico di sale, olio per friggere, zucchero a velo
Mettere nel boccale lo zucchero e la buccia di limone: 20 sec turbo. Aggiungere gli altri ingredienti: 40 sec vel 6. Lasciar riposare l'impasto per 1 ora. Ricavare delle palline e friggerle in abbondante olio. Scolarle e cospargerle di zucchero a velo.

