



Bimby: Graffe ( senza patate) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingredienti:

500 g farina  
1 uovo  
1 tuorlo  
250 g latte  
2 cucchiaini di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 limone grattugiato  
25 g burro  
1 lievito

Procedimento:

inserire nel boccale zucchero e limone 30 sec vel turbo.

Unire tutti gli altri ingredienti 30 sec. vel.6 e 1 minuto spiga.

Con l'impasto formare le graffe, disporle su un ripiano e attendere la lievitazione.

Friggere le graffe e cospargerle di zucchero.

eCucinando.it