



Bimby: Cudduredda di nonna Lina - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

Queste sono delle frittelle che si preparano nel periodo di carnevale nella mia provincia esattamente a Palma Montechiaro

ricetta con il bimby

CUDDUREDDA DI NONNA LINA

330 gr. farina grano duro
340 gr. acqua
180 gr. latte
1 cucchiaio di strutto
1 cucchiaio di zucchero
scorza di un limone
vanillina

Inserire nel boccale acqua, latte, strutto, zucchero e scorza del limone intera a spirale.
Portare a cottura 6 minuti a 100° antiorario velocità soft, deve bollire, togliere la buccia del limone e versare la farina 30 secondi a vel.5 e 6 minuti 60° vel. 5
Mettere l'impasto su un piano di legno o ungere una base dove mettere l'impasto e fare dei cordoncini , formare delle "e" in corsivo
friggere e passare nello zucchero semolato.





eCucinando.it