



# Matassine fritte allo zucchero vanigliato senza glutine

1 Gennaio 2020



1 VASSOIO DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
40 MIN



TEMPO DI COTTURA  
15 MIN



CALORIE  
480K

NOTE  
30 MINUTI DI RIPOSO

## INGREDIENTI

300 g di Preparato per torte e biscotti senza glutine

30 g di Burro

2 Uova

50 g di Zucchero semolato

1 Arancia bio

1 bicchiere da 10 cl di Vino bianco

1/2 bustina di Vanillina

Bicarbonato di sodio

Amido di mais (maizena)

2 cucchiaini di Zucchero a velo

Olio di semi di arachidi o di girasole (per friggere)

Sale

## Preparazione

- Fondete il burro a bagnomaria. Sbattete leggermente le uova.
- Setacciate sul piano di lavoro il preparato con un pizzico di sale, la punta di un coltello di bicarbonato e la vanillina. Disponete a fontana e mettete al centro le uova, il burro fuso, lo zucchero, la scorza d'arancia grattugiata, il vino e iniziate ad incorporare gli ingredienti fra loro (partendo da quelli 'centrali'), prima con una forchetta e poi a mano, impastando energicamente per almeno 10 minuti finché l'impasto risulterà elastico ma leggermente appiccicoso.
- Create una palla con l'impasto, trasferitela su un canovaccio appena infarinato con l'amido di mais e fatela riposare almeno mezzora. Nel frattempo raschiate bene la superficie della spianatoia in modo da rimuovere eventuali frammenti di pasta.
- Dividete la pasta in pezzi grandi quanto un'arancia e stendetene uno alla volta con il matterello sulla spianatoia leggermente infarinata con l'amido fino a ottenere sfoglie oblunghe e spesse 2-3 mm. Lasciatele asciugare per 5 minuti su canovacci leggermente infarinati.
- Tagliateli a strisciole larghe 1/2 cm, poi prendete circa 10 strisciole alla volta (o meno, dipende da quanto le avete fatte lunghe) e 'ammassatele' fra loro, senza schiacciarle troppo.
- Friggete le matassine in abbondante olio di semi caldo, ma non mettetene più di 4 alla volta, l'olio si abbasserebbe troppo di temperatura e i dolcetti ne assorbirebbero troppo. Girateli quando sono dorate e cuoceteli anche dall'altro lato.
- Scolate le matassine e adagiatele su carta assorbente. Fatele riposare 10 minuti e poi cospargerle con zucchero a velo setacciato.

Emilia Daniele