

# CROSTOLI

## Ingrédients

- 500 g de farine
- 3 oeufs
- 75 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à café de levure
- 1 sachet de vanilline
- 1 cuillère à café de rhum ou de brandy
- le zeste râpé d'une orange
- le zeste râpé d'un citron
- 1 pincée de sel
- sucre en poudre

## Méthode

1. Faites fondre le beurre au bain-marie et laissez-le refroidir. Ajouter le sucre au beurre et incorporer les œufs un à la fois
2. Ajouter la vanille, 1 cuillère à café de rhum (ou grappa), le zeste râpé d'une orange et d'un citron et une pincée de sel.
3. Mélangez progressivement la farine et ajoutez une cuillère à café de levure. Travailler la pâte de manière à bien mélanger tous les ingrédients et à la rendre molle et homogène.
4. Prenez la pâte et, un morceau à la fois, étalez-la jusqu'à obtenir une feuille très fine. Vous pouvez également utiliser la machine à pâtes.
5. Coupez la pâte en forme rectangulaire avec une rondelle dentée.
6. Faites chauffer une grande quantité d'huile de friture dans une casserole. Faites frire les crostoli dans l'huile chaude et quand ils ont une belle couleur, égouttez-les sur du papier absorbant.
7. La meilleure partie, les manger tous 😊

