

Passare allo staccio (per mescolare) 500 g. di farina di grano e 500 g. di farina di neccio, unire alle due farine due uova, due bustine di lievito, due cucchiaini da minestra di olio di semi, due cucchiaini da minestra di zucchero, un poco di buccia di arancia grattugiata ed un pizzico di sale, impastare e lasciare lievitare. Infine stendere la pasta e con uno stampo o con un bicchiere rovesciato fare i bomboloni e friggere in abbondante olio caldo. Servire caldi con una spolverata di zucchero.