



## Krustule

### Ingredienti

#### Ingredienti

200g di farina  
3 tuorli d'uovo  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di smetana o  
panna  
2 cucchiaini di rum  
1 bustina di zucchero vanigliato  
olio per frittura  
sale.

### Preparazione

Setacciate la farina. Sbattete i gialli d'uovo con un pizzico di sale. Fare un buco nella farina, versate i tuorli d'uovo sbattuti, la panna ed il rum e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto solido. Coprite e mettete a riposo per 30 minuti. Stendete la pasta, con l'aiuto di un mattarello, fino a renderla un foglio sottile. Usando una rotella per tagliare la pasta, ricavate delle strisce, dando loro la forma desiderata e friggetele in abbondante olio bollente. Infine cospargete le frittelle, ancora calde con dello zucchero vanigliato.

