Cartellate

Bilder und Rezept von Elisabetta Tallarico

Zutaten und Zubereitung

man knetet einen Teig aus
750g Mehl
1Päck Backpulver
130ml Olivenöl
200ml Weißwein (geht auch Sekt)
1 Prise Salz
1TL Zucker
Alle Flüssigkeiten mit dem Zucker und Salz in der CC erwärmen (nicht kochen) . Mehl & Backpulver mischen und dazu geben. Alles gut verkneten u 30min ruhen lasse.
Dann aus den Teig Platten walzen (ich hab von1-6 gewalzt) mit einem Teigrädchen 3cm breite und 30cm lange Streifen schneiden. Und dann zur Rose formen.(Videos dazu kann man auf Youtube anschauen, einfach Cartelatte eingeben)
In Öl frittieren bis sie schön goldfarben sind.

Honig u Vin Cotto ca 500 ml (ital. Würze aus eingedicktem Traubenmost) in einer Pfanne erwärmen und die Teigrosen darin kurz baden. Fertig