

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Carteddate

Strawberry · Thursday, June 24th, 2010

### Ingredienti:(6 persone)

- 500 gr farina
- 20 gr lievito di birra
- 100 gr marsala
- 50 gr zucchero
- 100 gr vino bianco
- 250 gr miele
- cannella in polvere
- olio di oliva
- codette colorate

### Preparazione:

Disponete la farina a fontana su un piano da lavoro, versate il lievito sciolto nel vino bianco, nel marsala e nello zucchero, spolverate con la cannella, impastare e lasciare riposare per un'ora circa, stendete la pasta in una sfoglia sottile e tagliatela con una rotella in strisce lunghe circa 40 cm e larghe 4 cm. Piegare le strisce a metà nel senso della lunghezza, pizzicate i bordi e arrotolatele su se stesse, friggetele nell'olio fino a doratura, sgocciolatele e asciugatele su carta assorbente. Versate il miele in un pentolino e portate a ebollizione. Mettete le carteddate su di un vassoio , spennellate con il miele caldo e cospargete con le codette colorate.

This entry was posted on Thursday, June 24th, 2010 at 8:44 am and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Pugliesi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

