

# *Pasta per frittelle*

## *Ingredienti*

400 g di farina  
40 g di zucchero  
1 bustina di lievito tradizionale  
1 pizzico di sale  
100 g di margarina fusa  
4 uova  
40 cl di latte (o latte + acqua)

## *Preparazione*

Mescolare gli ingredienti in ordine senza fare grumi. L'impasto dovrà risultare piuttosto

denso. È bene lasciarlo riposare per 1 ora in frigorifero.

Cuocere come frittelle in padella, ma con meno pastella.