

Crustoli

Retirado do link <https://claudia.abril.com.br/receitas/crustoli>



Crustoli é um doce tradicional da Itália e a equipe da confeitaria Di Cunto, localizada no bairro da Mooca em São Paulo há 86 anos, compartilha a sua receita tradicional, cujo segredo é levar Vinho Marsala para dar liga a massa.

Ingredientes

- 240 gramas de farinha de trigo
- 50 gramas de açúcar refinado
- 25 gramas de manteiga
- 2 ovos
- 20 mililitros de vinho Marsala ou o suficiente para dar liga
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- Açúcar de confeitiro para polvilhar
- Canela em pó para polvilhar
- Óleo para fritar

Modo de preparo

- 1. Misture todos os ingredientes secos e vá adicionando os ovos, o extrato de baunilha e por fim o vinho marsala até dar o ponto de uma massa bem lisa.**
- 2. Polvilhe a bancada com um pouco de farinha e abra a massa o mais fina que conseguir. Quanto mais fininha, mais crocante o crustoli ficará.**
- 3. Corte a massa em tirinhas de 4 cm x 10 cm. Para dar o formato viradinho, faça um corte de 2 cm no centro de cada tira e passe uma das pontas pelo corte como se estivesse virando do avesso – assim o crustoli fica com um nó central.**
- 4. Coloque o óleo numa panela funda e leve ao fogo médio. Para saber a temperatura certa para fritura: coloque um palito de fósforo no óleo ainda frio, quando acender está no ponto.**
- 5. Forre uma assadeira com papel toalha.**
- 6. Frite as tiras de massa por partes. Mergulhe-as delicadamente no óleo quente. Mexa os crustoli com a escumadeira para dourar por igual. É importante não colocá-los todos de uma vez só, pois as tiras podem grudar e esfriar o óleo, deixando a massa murcha e encharcada.**
- 7. Com a escumadeira, retire os crustoli fritos para a assadeira forrada com papel toalha e repita com o restante. Após escorrer o óleo coloque-os em uma travessa com o açúcar de baunilha a gosto e sirva a seguir.**