



una manciata di fiori di robinia

olio per friggere

zucchero vanigliato

per la pastella:

120 gr di farina 0

1 cucchiaio di anice

2 cucchiai d'olio

un pizzico di sale

Sciogli la farina con l'acqua tiepida e aggiungi il liquore, l'olio e il sale.

Lavora bene la pastella affinché sia ben amalgamata e fai in modo che non sia né troppo dura né troppo liquida.

Lasciala riposare per un po' .

Tuffa i fiori di robinia nel composto e passali all'olio caldissimo. Scola su carta assorbente e ricopri con lo zucchero.