

# ALLEATI CONTRO LO SPRECO

## BEIGNE (MAROCCO)



### Ingredienti (per 4 persone)

**500 g farina**

**3 uova**

**15 cl succo d'arancia**

**15 cl olio di semi di girasole 100 g zucchero a velo**

**1 bustina di vanillina**

**1 cucchiaio di semi di anice macinato/semi di finocchio 2 cucchiaini di lievito per dolci**

**½ cucchiaio di lievito per pane Olio per friggere**

**Zucchero a velo**



Mescolare l'uovo con lo zucchero a velo, poi sbattere bene.

Versare l'olio di semi e unire il succo d'arancia, i semi di anice, il lievito, la vanillina e poi unire la farina e lavorare bene la pasta.



Formare una palla di pasta e farla lievitare circa mezz'ora.





Stendere la pasta sopra ad un piano con un po' di farina e tagliare rondelle a forma di ciambelle.

Friggere i beigne nell'olio caldo.

Quando pronti, toglierli dall'olio e spolverarli con zucchero a velo.



Servire e gustare

Buon Appetito!