

La ricetta dei crespillos

Questo video mostra come fare i crespillos, che la mamma di san Josemaría preparava ogni anno in occasione della Domenica delle Palme.

17/03/2016

Ogni anno il venerdì prima della Domenica delle Palme, onomastico della signora Dolores, madre di san Josemaría, tutta la famiglia era in attesa del dolce tipico di questo giorno: i crespillos.

Questo video mostra come farli.

INGREDIENTI

da 6 a 8 persone sono:

1, 5 dl Latte (150 g)

200 g Farina

2 Uova (100 g)

1 Cucchiaino di lievito in polvere

10 g Zucchero (un cucchiaino)

½ Kg Foglie di spinaci freschi

Zucchero da spargere sopra

PREPARAZIONE

Lavare molto bene gli spinaci e lasciare i gambi delle foglie con 2 o 3 cm di lunghezza.

Fare una massa mescolando gli ingredienti in quest'ordine: in un recipiente si mette la farina con lo

zucchero e il lievito, si aggiungono il latte e le uova e si unisce bene il tutto.

Asciugare l'acqua delle foglie degli spinaci, passarli per questa massa e friggerle in abbondante olio caldo a 170° C. Scolare bene.

Una volta fritti passarli nello zucchero.

Servire al momento, in un piatto da dolce avvolti in un tovagliolo bianco.

***Cocina Inteligente*, di Alicia Bustos**

pdf | documento generato
automaticamente da [https://
dev.opusdei.org/it-ch/article/la-ricetta-
dei-crespillos/](https://dev.opusdei.org/it-ch/article/la-ricetta-dei-crespillos/) (10/08/2025)