

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Frittelle con salsa al cioccolato

Strawberry · Wednesday, February 6th, 2013

### Ingredienti:(6 persone)

- 400gr farina
- 150gr zucchero
- 30gr burro
- 500gr latte
- 30gr lievito
- una bustina vanillina
- zucchero a velo
- olio di semi
- sale

### Per la salsa al cioccolato:

- 200gr cioccolato fondente
- 100gr latte

### Preparazione:

Versate la farina su di un piano da lavoro, formate un buco al centro e unite il lievito sciolto in pochissima acqua tiepida, cento grammi di zucchero, il burro ammorbidito, il latte, la vanillina e un pizzico di sale. Impastate fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, coprite con un panno e lasciate lievitare per circa un'ora. Formate delle frittelle e friggetele in abbondante olio di semi fino a doratura, scolatele e fatele sgocciolare su carta assorbente da cucina e poi passatele nel zucchero rimasto. Per la salsa di cioccolato: in una casseruola, versate il latte e i pezzi di cioccolato, fatelo sciogliere mescolando con una cucchiaino di legno, spolverate le frittelle con lo zucchero a velo e cospargete con la salsa al cioccolato.

This entry was posted on Wednesday, February 6th, 2013 at 5:24 pm and is filed under [Carnevale](#), [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

