

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Frittelle di mela

Strawberry · Monday, October 7th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 80gr farina
- 100ml latte
- un uovo
- 80gr zucchero
- 2 mele
- mezzo limone
- olio di semi

Preparazione:

Separate il tuorlo dall'albume. In una ciotola, sbattete il tuorlo con il latte e la farina e lasciate riposare in frigo per 30 minuti, incorporate l'albume montato a neve e mescolatelo delicatamente dal basso verso l'alto, fino ad ottenere una pastella omogenea. Sbucciate le mele, togliete il torsolo al centro, tagliate a fette, bagnatele con il limone, cospargete con 30gr da zucchero e immergetele nella pastella. Friggete le fette di mele nell'olio caldo, su entrambi i lati, fino alla doratura, fatele sgocciolare e mettetele ad asciugare su carta assorbente e passatele nello zucchero rimasto.

This entry was posted on Monday, October 7th, 2013 at 6:17 pm and is filed under [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.