

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Frittelle di pane

Strawberry · Friday, June 13th, 2014

Ingredienti:(6 persone)

- 700gr farina di mais
- 300gr farina
- 50gr lievito di birra
- 100gr zucchero
- zucchero a velo
- olio di semi

Preparazione:

Su di un piano di lavoro, versate le 2 farine, unite il lievito sciolto in poca acqua tiepida e lo zucchero, impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Disponetelo in una ciotola, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per circa un'ora. Confezionate le frittelle di varie forme, coprite di nuovo con il canovaccio e lasciate lievitare per un'ora, friggete le frittele in una padella con l'olio di semi caldo, fino a doratura, scolatele e mettete ad asciugare su carta assorbente, disponetele su di un vassoio e cospargete con lo zucchero a velo.

This entry was posted on Friday, June 13th, 2014 at 5:37 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.