

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Frittelle dolci salate

Strawberry · Wednesday, February 3rd, 2010

### Ingredienti: (4 persone)

- 400 gr farina
- 30 gr burro
- una bustina vanillina
- mezzo litro di latte
- 100 gr zucchero
- zucchero a velo
- olio di semi
- sale
- lievito

### Preparazione:

Versate la farina su un piano da cucina e formate un buco al centro. versate il burro ammorbidito e il lievito sciolto in un pò di acqua tiepida, il latte e un pizzico di sale, impastate fino ad ottenere un'impasto morbido e omogeneo, coprite con un panno e lasciare riposare per un'ora. dividete il panetto a metà, in una parte aggiungete lo zucchero e la vanillina e impastare ancora per alcuni minuti. Con le mani umide confezionate le frittelle sia dolci che salate, friggetele nell'olio di semi, girandole di tanto in tanto finchè non so dorate, tirarle su dall'olio e farle asciugare su carta assorbente. mettetele tutte su di un piatto da portata e spolverizzatele con lo zucchero a velo.

This entry was posted on Wednesday, February 3rd, 2010 at 5:10 pm and is filed under [Carnevale](#), [Dolci](#), [Feste](#), [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.

