

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpette dolci di pane

Strawberry · Friday, March 6th, 2015

- **Ingredienti:**(6 persone)

500gr latte

- 50gr burro
- 3 cucchiaini di zucchero
- 200gr pangrattato
- 3 uova
- 100gr farina
- mezzo limone
- olio di semi
- sale

Preparazione:

In due ciotole separate i tuorli dagli albumi di 2 uova. In una casseruola, portate a ebollizione il latte con lo zucchero, il burro e un pizzico di sale, versate il pangrattato a pioggia lentamente, mescolate cercando di non far formare grumi, togliete dal fuoco la casseruola e lasciate intiepidire,, incorporate la buccia del limone grattugiato, un uovo intero e due tuorli, mescolate con una spatola da cucina, aggiungete gli albumi montati a neve e continuate a mescolare. Con le mani umide, formate delle polpette dolci, infarinatele leggermente, friggetele in una padella con abbondante olio di semi, fate dorare, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente.

This entry was posted on Friday, March 6th, 2015 at 8:17 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.