



Frittelle morbidelle

Ingredienti

- 35 g di Zucchero
- 1 Uovo
- 100 g di Farina
- 1 cucchiaio di Birra
- mezzo bicchiere di Latte
- 1 pizzico di Lievito
- 2 Mele
- 1 cestino di Lamponi
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Cannella in polvere q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

1. Sbattete l'uovo con 25 g di zucchero, la birra e un pizzico di sale. Unite la farina setacciata con il lievito e un pizzico di cannella e diluite con il latte versato a filo. Lasciate riposare la pastella per circa un'ora. Nel frattempo, sbucciate le mele, privatele del torsolo lasciandole intere (lo dovrete togliere con il cavatorsole oppure incidendo con un coltellino appuntito la parte centrale del frutto, in cerchio) e tagliatele a rondelle di un cm di spessore: immergetele nella pastella e friggetele in abbondante olio ben caldo. Scolatele su carta assorbente da cucina, cospargetele di zucchero e disponete nel foro centrale qualche lampone.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 20

👤 4 4 persone