

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bigné di frutta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

125 g farina  
1 uovo  
10 g lievito di birra  
olio  
zucchero a velo  
frutta a piacere.

### PREPARAZIONE

**1** Lavorare la farina con l'uovo, un cucchiaino di olio e il lievito di birra sciolto in mezzo bicchiere di acqua.

Lasciar riposare la pastella per circa 1 ora.

Pulire la frutta scelta, sbucciarla, tagliarla a fette, immergerla nella pastella e friggerla in olio bollente.

Spolverare la frutta frita con lo zucchero a velo e servire calda.