

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fritole

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

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



INGREDIENTI

100 g di acqua
100 g di latte
70 g di burro
120 g di farina
3 uova
70 g di uvetta
sale
olio per friggere
1 limone e 1 bustina di vanillina.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola portate ad ebollizione il latte con il burro, l'acqua, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale e la vanillina.

Quindi unite la farina e mescolando cuocete per circa un minuto.

Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire, incorporando una alla volta le uova e l'uvetta che avrete in precedenza ammorbidito in acqua tiepida.

Friggete a cucchiaiate le fritole in abbondante olio, fatele scolare su carta assorbente da cucina, quindi disponetele su un piatto da portata.

Servite, cospargetele con zucchero a velo o semolato.