

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Finlandia*

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



INGREDIENTI

½ litro di latte o 1 ¼ tazza di panna

1 ¼ tazza di acqua

1 ¼ tazza di farina

2 uova

1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1 Miscelare la farina al latte. Aggiungere il sale e incorporare le uova. Lasciare che l'impasto riposi per un minuto prima di friggerla.

Friggere le frittelle in una casseruola calda unta con burro o margarina.

Servire con marmellata dolce.

Per fare una sfoglia dallo stesso impasto, versarlo in una casseruola unta o una pentola da frittura e cuocere in forno a 225°C fino a doratura.