

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle a goccia

LUOGO: Europa / Germania

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



INGREDIENTI

- ¼ tazza di burro fuso
- 1 tazza di zucchero
- 2 grossi rossi d'uovo sbattuti
- 1 grosso uovo intero sbattuto
- 4 tazze di farina
- 2 cucchiaini di polvere lievitante
- ¼ cucchiaino di noce moscata
- ½ cucchiaino di baking soda
- ¾ tazza di burro o latte inacidito
- zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Rendere il burro cremoso mescolandolo con lo zucchero. Incorporare le uova e l'uovo intero; mescolare. In una ciotola separata, setacciare tutti gli ingredienti secchi tranne lo zucchero a velo; aggiungerli al preparato cremoso, alternando con il latte di burro. Mescolare per amalgamare tutti gli ingredienti.
- 2 Cuocere versando dei cucchiaini di impasto nel grasso a 190°C. Friggerne poche alla volta per mantenere costante la temperatura del grasso costante. Far indorare su entrambi i lati. Lasciar scolare su dei tovagliolini di carta; cospargere con lo zucchero a velo.