

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Frittelle alle mele

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



a cubetti - 7

CANNELLA 1/2 cucchiaino -

ZUCCHERO 1/4 di tazza -

ACETO DI MELE 1/4 di tazza -

SIDRO FRIZZANTE 1 tazza

## PER LA COPERTURA

ZUCCHERO A VELO SETACCIATO 1/2

tazza -

ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

PANNA LIQUIDA 1/4 di tazza -

ESTRATTO DI VANIGLIA 1/2 cucchiaino -

SALE KOSHER 1/2 cucchiaino -

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere il lievito nella ciotola dell'impastatrice, intanto scaldare un pochino il latte su fuoco medio. Versare il latte sul lievito ed attendere un paio di minuti. Ora aggiungere 2 tazze di farina, mescolare leggermente e coprire la ciotola con pellicola trasparente e far lievitare in luogo tiepido per circa 30 - 40 minuti, finchè la superficie della farina formerà delle crepe.



2



3

In una ciotola mischiare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il sidro, il burro fuso, il sale, la cannella, l'estratto di vaniglia e 1 tazza e 1/4 di farina. Mischiare finché ben amalgamato, dopodiché aggiungere questo composto al mix di lievito e farina.

Mescolare a bassa velocità per 30 secondi usando la frusta a K, dopodiché aumentare la velocità di poco per 1 minuto.

Aggiungere gli altri 2 cucchiai di farina e girare ancora a bassa velocità per 30 secondi, poi a velocità superiore per 1 minuto.

L'impasto risulterà molto appiccicoso.



4



5

Spargere uno strato omogeneo di farina sul piano di lavoro e versarvi il composto dall'impastatrice. Staccare ogni minimo rimasuglio dalla ciotola dell'impastatrice ed ungerla leggermente con olio di semi.

Rimettere il composto nella ciotola unta, coprirlo con pellicola trasparente e lasciare lievitare fino al raddoppio, circa un'ora e mezzo.



6

Preparazione delle mele: sciogliere il burro in una larga casseruola su fuoco medio. Con un coltello affilato dividere in due il baccello di vaniglia e versare polpa e semi nel burro fuso.

Scaldare il burro finché fa le bolle, quindi aggiungere le mele, rigirandole in modo che siano uniformemente coperte dal burro. Aggiungere zucchero e cannella e cuocere circa 3-5 minuti, finché le mele cominciano ad ammorbidirsi e saranno belle dorate.

Aggiungere aceto e sidro ed abbassare leggermente il fuoco. Se le mele risultano ancora molto sode farle ammorbidire lentamente su fuoco basso, dovranno comunque risultare cotte ma non disfatte. Rimuovere il baccello di vaniglia e far raffreddare il composto.



7

Spotare l'impasto dall'impastatrice al piano di lavoro infarinato e tirarlo in un rettangolo di circa 2 cm di spessore. Mettere metà delle mele sulla superficie e piegare in 3, prima un lato alla volta e poi il lato superiore, premendo un po' con le mani per pareggiare. Versa le altre mele sopra e piega di nuovo in 3.



8



9



10



11

Chiudere i bordi per bene, coprire con pellicola e far lievitare altri 30 minuti circa, fino al raddoppio.

Scaldare l'olio a 190°C.

Formare un rettangolo con l'impasto e con un coltello infarinato tagliare le frittelle, che dovranno riposare 10 minuti.



12

Preparare la copertura: in una ciotolina di alluminio messa a bagnomaria mescolare lo zucchero, la panna, la vaniglia ed il sale. Girare finché la glassa è lucente e se necessario, aggiungere un altro po' di panna per diluirla.



13

Tirare gentilmente le frittelle con le mani infarinate, cercando di formare degli ovali, schiacciatele un po'. Friggere fino a doratura, asciugarle su carta da cucina e coprirle con la glassa finché sono ancora tiepide.



14



15

Potete servirle con del sidro freddo o con una bella tazza di latte per colazione.