

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

600 g di farina
3 uova
2 vasetti di yogurt (io uso quello al limone)
6 cucchiari di zucchero
1/2 bicchiere di latte
1 bustina di lievito
olio per friggere
zucchero al velo.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare le uova con lo zucchero fino a quando saranno spumose, aggiungere lo yogurt ed infine la farina setacciata con la bustina di lievito. Far scaldare l'olio e aiutandosi con due cucchiaini far scivolare le palline di pasta nell'olio, quando saranno dorate, scolatele e cospargetele di zucchero al velo.