

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle con l'uvetta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di farina
100 g di zucchero
50 g di uvetta
2
5 dl di latte
3 uova
scorza grattugiata di ½ limone.

PREPARAZIONE

1 Mettere l'uvetta in ammollo in acqua fredda. In una terrina mettere la farina, delicatamente unire il latte e mescolare fino a quando risulta una pastella densa ma senza grumi. Aggiungere un uovo alla volta e prima di unire il successivo mescolare bene fino a quando il composto diventa omogeneo, successivamente unire le altre uova, la buccia grattugiata, l'uvetta bel strizzata e un pizzico di sale, mescolare bene. Nel frattempo mettere una pentola alta sul fuoco con abbondante olio per friggere, quando l'olio è abbastanza caldo iniziare .