

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle della Dalmazia

LUOGO: Europa / Croazia

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



INGREDIENTI

200g di farina
3 tuorli d'uovo
sale
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di smetana
2 cucchiari di rum
zucchero a velo
1 bustina di zucchero vanigliato
olio da frittura

PREPARAZIONE

1 Setacciare la farina. Sbattere i gialli d'uovo con un pizzico di sale. Fare un buco nella farina, versarci i tuorli d'uovo sbattuti, la panna o smetana ed il rum, e impastare fino ad ottenere un impasto sodo. Coprire e mettere da parte per 30 minuti e quindi stendere fino ad ottenere un foglio sottile.

Usando una rotella taglia-impasto, tagliare in strisce, dando loro le forme desiderate.

Friggere in olio bollente.

Cospargere le frittelle fritte con un preparato di zucchero a velo e zucchero vanigliato mentre sono ancora calde.