

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle della nonna

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1/2 kg farina
3 uova
200 g uva sultanina
4 cucchiari zucchero
80 g burro
2 bicchieri latte
1 bustina lievito
sale
1 bicchierino rhum
olio
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Ammorbidire l'uva sultanina per 20' in acqua tiepida, asciugarla e unirla al rhum. Sbattere le uova, unire lo zucchero, il sale, la farina e l'uva scolata. Aggiungere il burro fuso, il latte e il lievito.

Versare il composto a cucchiari nell'olio bollente e friggere le frittelle. Una volta fredde cospargerle con lo zucchero a velo e servire.