

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle della Svevia

LUOGO: Europa / Germania

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



INGREDIENTI

- 1 ¼ tazze di farina
- 3 grosse uova
- ½ cucchiaino di sale
- 2 tazze di latte
- 1 cucchiaino di olio vegetale
- 340gr di succo di mela (1 scatola)
- 100gr di uvetta
- 1 cucchiaino di olio o burro per ungere la teglia
- 2 cucchiari di zucchero
- 3 cucchiari di mandorle affettate
- 1 cucchiaio di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare l'impasto per le frittelle miscelando la farina, le uova, ¼ cucchiaino di sale ed una tazza di latte. Ungere leggermente con dell'olio una friggitrice e cuocere 6-8 frittelle

(2-3 alla volta). Scaldare il succo di mela e incorporare l'uvetta. Dividere la salsa e metterne un po' nelle frittelle ed un po' sopra. Avvolgere le frittelle e tagliarle a metà con un coltello affilato.

- 2 Ungere una teglia con olio o burro; mettere le frittelle nella teglia disponendole in piedi sulla parte tagliata. Mescolare 1 uovo con lo zucchero, $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale, 1 tazza di latte e le mandorle affettate. Versare il tutto sulle frittelle. Macchiare con del burro. Mettere in forno a 190°C e cuocere per 40 minuti. Servire immediatamente.