

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di arance

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 arance
2 uova
100 g farina
1/2 bicchiere latte
2 cucchiai brandy
olio
zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le arance al vivo, tagliarle a fettine e spolverizzarle di zucchero. Preparare una pastella con le uova sbattute, la farina diluita con il latte, il brandy e un albume montato a neve immergere nella pastella le fettine di arancia, friggerle in olio bollente, spolverizzarle di zucchero e servirle calde.