

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittelle di badata

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 35 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile

---



### INGREDIENTI

1 badata  
5 cucchiaini di zucchero  
6 cucchiaini di farina manitoba  
1 uovo  
1 bustina di vanillina  
mezza bustina di lievito per dolci  
poco latte  
1 fialetta di essenza di limone  
1 manciata di uvetta  
abbondante olio di semi  
poco zucchero a velo.

### PREPARAZIONE



2 Mettete in ammollo l'uvetta in acqua tiepida per 30 minuti.



3 Pulite la badata e lessare in una pentola con abbondante acqua.



4 Scolatela.



5 E passatela nello schiacciapatate.



6 Fate raffreddare.



7 Aggiungete zucchero.



8 La farina.



9 La vanillina.





10 Il lievito.



11 Incorporate inoltre l'essenza di limone.



12 Poco latte e l'uovo.



13 Strizzare l'uvetta.



14 Ed unite l'uvetta all'impasto.



15 Mescolare.





- 16 Scaldare in una padella abbondante olio di semi (l'olio deve essere caldo ma non bollente altrimenti le frittelle rimarranno crudi al centro).



- 17 Fate dorare da entrambi i lati.



18 Trasferite sopra carta assorbente.



19 Cospargete con zucchero a velo.

