

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di fiori di sambuco

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 buona dose fiori di sambuco ad occhio
due litri ancora da pulire
1 bicchiere latte
100g farina
100g zucchero
3 uova
1/2 bustina lievito vanigliato
1 pizzico sale
molto olio per friggere

PREPARAZIONE

- 1 Togliere i gambi più grossi alle infiorescenze del sambuco. Montare gli albumi a neve. A parte, mescolare farina, zucchero, i tuorli ed il latte; quando avrete sciolto tutti i grumi, incorporate i bianchi, poi il lievito ed infine i fiori, mescolando con molta delicatezza. Fatene frittelline e friggetele bene; scolatele e mangiatele ancora calde.