

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di mele con mirtilli rossi

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



PER LA PASTA

200 g di farina
1 bicchiere di latte
4 uova
una presa di sale
un cucchiaino di olio
50 g di zucchero.

4 mele tagliate in fette di circa mezzo
centimetro di spessore
cannella
zucchero
strutto od olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Cospargere le mele con zucchero e cannella e lasciarle riposare un poco. Per la pasta lavorare farina, latte, rossi d'uovo, il cucchiaino d'olio, in modo da ottenere una pastella piuttosto densa; montare i bianchi a neve, mescolarvi lo zucchero e incorporare la crema.

Immergere le mele nella pastella e friggere nel grasso abbondante sino a che sono ben dorate. Le frittelle vengono poi passate in zucchero e cannella e servite calde con marmellata di mirtilli rossi.

Provate anche le tipiche [frittelle di mele](#) casalinghe!