

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittelle di meringa con ripieno di pasta di fagioli

LUOGO: Asia / Cina

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



### INGREDIENTI

225gr di pasta di fagioli rossi in scatola  
6 uova  
un pizzico di farina di grano  
100gr di farina normale  
più un'extra per l'infarinatura  
300ml olio vegetale  
2 cucchiai di zucchero

### PREPARAZIONE

- 1 Fare 20 piccole palline con la pasta di fagioli rossi, usando circa 2 cucchiaini di pasta per ciascuna pallina.  
Sbattere il bianco d'uovo per ottenere delle punte morbide. Incorporare un pizzico di farina di grano e comune.

Impolverare le palline di pasta di fagioli già preparate, quindi coprirle bene con il bianco d'uovo.

Scaldare l'olio vegetale in un wok, quindi metterci le palline con pasta di fagioli rossi ben ricoperte e friggere leggermente fino a doratura e fino a che si gonfino. Scolare su di un foglio di carta da cucina e cospargere di zucchero. Servire immediatamente.

NOTE

Tempo di preparazione: 15 minuti Tempo di cottura: circa 3-4 minuti