

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di miele

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

150 g riso
6 dl latte
2 uova
50 g zucchero
1 limone
1
5 cucchiari farina
1 cucchiaino lievito in polvere per dolci
1 fialetta vaniglia
olio
miele liquido

PREPARAZIONE

- 1 Lavate il riso in acqua fredda. Portate ad ebollizione il latte. Unite un pizzico di sale e cocetevi il riso per circa 15 minuti. Versate il riso ed il latte in una terrina e lasciatelo raffreddare completamente.

A parte sbattete un po' le uova con lo zucchero, unite la scorza di limone grattugiata, la vaniglia, la farina mescolata con il lievito ed aggiungete tutto al riso.

Scaldate abbondante olio. Raccogliete il composto a cucchiariate e fatelo scendere nell'olio con l'aiuto di un cucchiaio. Friggete le frittelline in modo che siano appena dorate e scolatele mano a mano che sono pronte su carta assorbente da cucina, prima di trasferirle sul piatto di portata, quindi irroratele con il miele.

In mancanza del miele liquido, fate intiepidire un po' di miele cristallino e versatelo caldo sulle frittelle.