

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittelle di riso e mele

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

RISO 300 gr  
ZUCCHERO 4-5 cucchiari -  
FARINA poca -  
UOVA 2  
MELE 2  
VANILLINA 1 bustina  
LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1  
UVETTA 100 gr  
OLIO DI SEMI abbondante -  
ZUCCHERO A VELO poco -

### PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata lessare il riso.



3 Scolatelo per bene e fatelo raffreddare.



4 In una ciotola mettete l' uvetta con acqua tiepida e fate riposare.



5 In una ciotola mettete il riso, lo zucchero, l'uvetta ben strizzata, il lievito e la vanillina e mescolare bene.



6 Unite la mela tagliata a tocchetti.



7 Unite anche la farina e mescolare.





- 8 In una padella portate a temperatura abbondante olio di semi e friggere il composto a cucchiaiate.



9 Fate dorare da entrambi i lati.





10 Spolverizzate con zucchero a velo.

