

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle Ohukaiset

LUOGO: Europa / Finlandia

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



INGREDIENTI

- ½ litro di latte o 1 ¼ tazza di panna
- 1 ¼ tazza di acqua
- 1 ¼ tazza di farina
- 2 uova
- 1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1 Miscelare la farina al latte. Aggiungere il sale e incorporare le uova. Lasciare che l'impasto riposi per un minuto prima di friggerla.

Friggere le frittelle in una casseruola calda unta con burro o margarina.

Servire con marmellata dolce.

Per fare una sfoglia dallo stesso impasto, versarlo in una casseruola unta o una pentola da frittura e cuocere in forno a 225°C fino a doratura.