

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle quadrate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg pasta di pane dal fornaio
80 g uvetta
70 g frutta candita
150 g burro
120 g zucchero
olio
zucchero a velo

PREPARAZIONE

- 1 Lavorate la pasta con l'uvetta, la frutta candita tagliata a pezzettini, il burro e lo zucchero. Lavorate bene la pasta con gli ingredienti, poi stendetela col mattarello lasciandola alta 1/2 cm circa.
Tagliatela a quadratini di 3cm di lato. Lasciateli lievitare per un' ora circa, poi friggeteli in padella con olio abbondante. Spolverizzate le frittelle, scolate, con zucchero a velo.