

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Frittelle ripiene di frutta fresca

LUOGO: *Asia / Israele*

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



## INGREDIENTI

200gr di farina  
4 uova  
6 bianchi d'uovo  
frutta fresca  
1 tazza di latte  
½ tazza di zucchero  
1 cucchiaio d'olio per frittura  
1 goccio di liquore  
6 ciliegie

## PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le 4 uova e aggiungere gradualmente la farina, sbattendo bene. Aggiungere il latte, un cucchiaio di zucchero, olio e sbattere la pastella per bene. Passare attraverso un colino per evitare d'avere grumi. Preparare le frittelle e mettere da parte a raffreddare. Tagliare la frutta a cubetti e miscelare col liquore. Mettere un po' del misto di frutta in ciascuna frittella e arrotolare. Disporre le frittelle in una teglia. Sbattere i 6 bianchi

d'uovo con lo zucchero rimanente. Versare il composto sulle frittelle e cuocere in forno molto caldo fino a che i bianchi non si siano induriti e indorati. Decorare il piatto con ciliegie e servire caldo come dessert.