

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittelle scozzesi

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

200 g farina  
70 g burro  
4 tuorli di uovo  
4 albumi montati a neve  
1/2 l latte  
50 g zucchero  
1 bustina zucchero vanigliato  
olio per friggere

### PREPARAZIONE

**1** Unire alla farina i tuorli uno dopo l'altro mescolando. Sciogliere lo zucchero nel latte e unirlo poco a poco all'impasto.

Unire il burro sciolto e lavorare l'impasto per ottenere una pastella fluida da far riposare per 1 ora quindi unire gli albumi, scaldare l'olio e versarvi il composto a cucchiaini.

Servire le frittelle caldissime cosparse con zucchero vanigliato.