

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle spugnose

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

1 ½ tazza di farina
1 ½ tazza di latte
1 cucchiaino di zucchero
1 uovo
20g di lievito
olio vegetale
sale
zucchero

PREPARAZIONE

1 Preparate il composto sciogliendo, innanzitutto, il lievito in 2/3 del latte indicato scaldato sino a 35-40°C. Aggiungete, ora, metà della farina indicata e miscelate fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati. Coprite il composto e lasciate riposare in luogo caldo per 1 – 1 ½ ore.

Quando il composto si è ben gonfiato, aggiungete lo zucchero, il sale, i tuorli, l'olio vegetale o la margarina, la farina rimanente e il latte caldo.

Miscelate, ora, tutti gli ingredienti e mettete da parte nuovamente in luogo caldo.

Dopo 1 - 1 ½ ore dalla seconda lievitazione, aggiungete gli albumi montati a neve ed incorporateli completamente.

La consistenza dell'impasto dovrebbe risultare come quella di una panna acida densa.

Le frittelle vengono fritte nello strutto e vengono servite con burro, panna acida o lardo di maiale salato fritto.