

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittelle veloci veloci

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

500 g di farina che lievita per dolci

1 uovo intero

60 g di zucchero

un pizzico di sale

tre cucchiaini di uvetta e latte quanto basta

per fare una pastella da prendere a cucchiaini

e friggerla in abbondante olio

zucchero semolato per passarvi le frittelle

una volta fritte.

### PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete la farina, l'uovo precedentemente sbattuto, i 60 di zucchero e l'uvetta amalgamate bene e aggiungete la quantità di latte che ci vuole per fare una pastella densa ma al contempo morbida fate riscaldare bene l'olio facendo attenzione che non fumi e con un cucchiaino mettete a friggere l'impasto facendolo cadere dal cucchiaino con un dito, ricordatevi di non mettere troppe frittelle a cuocere contemporaneamente

perchè gonfiandosi non riuscirebbero a girarsi da sole.

Preparate un piatto con dello zucchero e passateci le frittelle ben scolate dall'olio e servite.