

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Frittelle

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

500 g di farina  
½ di latte  
2 uova  
½ bustina di lievito  
buccia grattugiata di 1 limone  
100 g di zucchero.

## PREPARAZIONE

**1** Mettere il latte sul fuoco, quando inizia a bollire unire la farina e cuocere per qualche minuto mescolando di continuo.

Togliere dal fuoco e far intiepidire, unire tutti gli altri ingredienti e mescolare bene fino a quando risulta un composto omogeneo.

Mettere sul fuoco una pentola alta con abbondante olio, quando è ben caldo con un cucchiaio prendere una parte dell'impasto e con un altro cucchiaio mettere nell'olio caldo e far cuocere.

Scolare e mettere le frittelle su carta assorbente e cospargere con zucchero a velo.