

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittole

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

600 g di farina
450 g di latte
200 g di zucchero
100 g di burro
35 g di lievito di birra
6 uova
140 g di uva sultanina
60 g di pinoli
60 g di rum.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in ammollo l'uva sultanina, sciogliere il lievito nel latte tiepido.
Mettere in una terrina le uova insieme allo zucchero e agli altri ingredienti e sbatterle insieme fino a quando risulta una crema ben soffice, poco alla volta unire la farina e mescolare bene fino a quando diventa un composto ben omogeneo, coprire e lasciare riposare al caldo per mezz'ora. Nel frattempo mettere sul fuoco una pentola con olio

abbondante, quando l'olio risulta ben caldo immergere varie frittelle aiutandosi con due cucchiari e farle cuocere fino a quando vengono a galla e risultano ben dorate da ambo le parti, scolarle, metterle su carta assorbente, quando e cospargere con zucchero a velo.