

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Furtaies

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



### INGREDIENTI

200 g di farina  
due cucchiari di burro fuso  
due bicchieri di latte  
un bicchierino di grappa  
due uova  
grasso per friggere.

### PREPARAZIONE

**1** Salare il latte intiepidito ed aggiungere, mescolando con cura, la farina setacciata. Unire i rossi delle uova e la grappa, lasciare riposare ed incorporare quindi la chiare montate a neve fissa.

Servendosi dell'apposito arnese a forma di imbuto, colare la pasta a cerchi concentrici nell'olio bollente, finché la frappa avrà raggiunto il diametro di un piatto, e friggere da ambo i lati finché sarà ben dorata.

Servire le frappe cosparse di zucchero a velo con frutta sciroppata, purea di mele oppure marmellata di mirtilli rossi.

Cucina ladina

NOTE