

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato fritto

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 2 dl di gelato alla vaniglia
- 1 uovo
- 1 tazza di farina
- $\frac{3}{4}$ di tazza di acqua
- 5 tazza d'olio.

PREPARAZIONE

1 Formate 6 grosse palline di gelato e mettetele nel congelatore. Fate una densa pastella con l'uovo, la farina e l'acqua. Immergete le palline di gelato nella pastella, avvolgetele bene e riponetele nel freezer per alcuni giorni.

Riscaldare l'olio e immergete per qualche secondo, una alla volta, le palline di gelato finché si dorano.

Servitele immediatamente.