

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittelle al cioccolato in friggitrice ad aria

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [15 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Come le [frittelle semplici in friggitrice ad aria](#), anche le **frittelle al cioccolato in friggitrice ad aria** arrivano in nostro soccorso quando è **Carnevale**, vogliamo festeggiare come tutti ma non possiamo eccedere nella frittura. **Di fatto la friggitrice ad aria è un piccolo fornello** che cuoce in pochissimo tempo con risultati molto apprezzabili nel gusto e nella digeribilità delle ricette che produce.

Se sei il fortunato possessore di una **friggitrice ad aria**, saprai benissimo che in questo elettrodomestico si può cuocere praticamente di tutto, e allora via libera alla fantasia, soprattutto per

le ricette di carnevale che ci piacciono tanto!

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare delle deliziose frittelle al cioccolato in friggitrice ad aria che nulla hanno da invidiare alle frittelle fritte in olio.

Potrebbero piacerti anche queste ricette:

[Bugnes](#)

[Frittelle di carnevale](#)

[Castagnole](#)

[Strauben trentino](#)

[Frittelle di mele e uvetta](#)

## INGREDIENTI

RICOTTA 125 gr

FARINA 00 125 gr

ZUCCHERO 40 gr

AMIDO DI MAIS 15 gr

CACAO AMARO 15 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 15 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

UOVA GRANDI 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare delle buonissime e perfette frittelle al cioccolato in friggitrice ad aria: prendi una ciotola capiente e versaci la ricotta, aggiungi lo zucchero e l'uovo.



- 2 Unisci anche l'estratto di vaniglia e monta per qualche minuto con lo sbattitore elettrico, a velocità media.



- 3 Setaccia farina 00 facendola passare attraverso un passino a maglia fine, fai la stessa cosa con l'amido di mais, il lievito in polvere e il cacao amaro, in questo modo, le polveri verranno aggiunte alla parte umida senza produrre fastidiosi grumi.





- 4 Impasta il composto ottenuto con un leccapentole: l'impasto deve risultare soffice e abbastanza appiccicoso. Se è duro, aggiungi un po' di latte, uno o due cucchiari al massimo, la consistenza dell'impasto dipende da quanto è grande l'uovo usato e dall'umidità della ricotta. Aggiungi per ultime le gocce di cioccolato e mescola delicatamente per inglobarle in modo uniforme all'impasto.





**5** Ungi due cucchiari con un po' d'olio, questa operazione serve per aiutarti a staccare le frittelle.

Con l'aiuto dei cucchiari unti, dai forma alle frittelle con 20 g. di impasto cadauna e mettile nel cestello della friggitrice ad aria ricoperto di carta forno.

Accendi la friggitrice ad aria e cuoci a 190°C per 8 minuti. Cospargi con zucchero a velo solo quando le frittelle al cioccolato in friggitrice ad aria saranno fredde.



