

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittelle di mele e uvetta

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



**Le frittelle!** Ma quanto sono buone? Noi le adoriamo tutte, ma queste **frittelle di mele e uvetta** sono decisamente le nostre preferite! L'**impasto dolce profumato**, con l'aggiunta di pezzettini di **mela** e morbidi acini di **uva passa**, regalano a queste deliziose **palline fritte**, una consistenza molto particolare, **croccante fuori e morbida e bagnata all'interno**.

Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per cucinare delle **deliziose frittelle di mele e uvetta** per il carnevale che, insieme a [castagnole](#) e [frappe](#), regaleranno quel sapore di festa tipico italiano.

**Le frittelle di mele e uvetta** sofficissime e pronte in **10 minuti**

saranno la tua nuova ricetta preferita, fidati!

A Carnevale quante ricette puoi fare? Scoprine alcune buonissime:

[Arancini di carnevale](#)

[Bignè di San Giuseppe](#)

[Strauben del Trentino](#)

[Krapfen alla Nutella](#)

[Struffoli](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 100 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 70 gr

UVETTA SULTANINA 60 gr

ZUCCHERO 50 gr

LIEVITO PER DOLCI 6 gr

UOVO 1

MELE 2

SALE FINO 1 pizzico

## INGREDIENTI PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

## INGREDIENTI PER DECORARE

ZUCCHERO SEMOLATO

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco il **tutorial passo passo** per cucinare in modo perfetto delle **deliziose frittelle di mele e uvetta**: in una ciotola metti a bagno l'uvetta in acqua fredda per 10 minuti, trascorso questo tempo strizzala e tienila da parte. In un'altra ciotola setaccia la farina con il lievito, poi unisci l'uovo intero, la panna e lo zucchero.



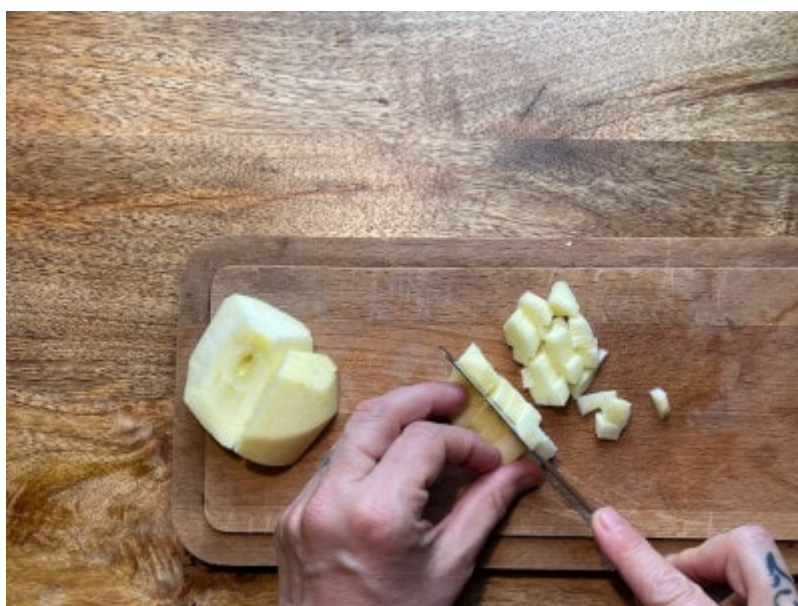


**2** Aggiungi la scorza di limone bio grattugiata e un pizzico di sale, poi lavora con una frusta a mano fino ad ottenere un composto omogeneo.





- 3** Adesso pulisci le mele privandole di buccia e torsolo, infine tagliale a piccoli cubetti e aggiungili al composto delle frittelle con l'uvetta ammollata e strizzata in precedenza. Mescola il tutto fino a renderlo ben amalgamato.





4 Metti a scaldare l'olio e quando arriva a temperatura (prova ad inserire uno stuzzicadenti) se fa delle bollicine la temperatura è quella adeguata) aiutandoti con due cucchiaini forma le frittelle e tuffale nell'olio.

Non esagerare con il numero di frittelle in cottura, 4 o 5 pezzi ogni volta sono sufficienti per non rendere la frittura pesante.

Quando le palline di impasto diventano dorate, scolale con una schiumarola e falle asciugare su carta assorbente.

Fai rotolare le frittelle ancora calde nello zucchero semolato e portale in tavola.







## VARIANTI

L'impasto di queste buonissime frittelle si presta a tante varianti, ecco qualche idea:

Sostituisci all'uvetta o aggiungi delle gocce di cioccolato

Sostituisci la mela con la pera o con una banana non matura

Prova a bagnare l'uvetta in rum o cognac per dare una nota di sapore in più

## CONSERVAZIONE

Come tutti i dolci fritti, anche le frittelle di mele e uvetta sono più buone calde, appena cotte, ma se ne avanzano allora puoi conservarle sotto ad una campana di vetro per uno o due giorni.