

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di mele facili

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO:
molto basso



Le frittelle di mele sono la merenda per eccellenza più golosa di sempre! Un dolce casalingo rustico e senza tempo, dai sapori semplici e genuini.

Croccanti fuori e morbide all'interno, doverosamente inzuccherate e da gustare appena fatte, le frittelle conquistano tutti, grandi e piccini.

Provale con questa semplicissima pastella veloce da preparare, ideale per frittelle di mele perfette da servire in ogni momento della giornata!

Guarda la nostra raccolta di [ricette con le mele](#).

Venite a scoprire altre ricette di frittelle da preparare a casa vostra:

[Frittelle di mele con cannella](#)

[Frittelle di mele con frutti rossi](#)

INGREDIENTI

MELE 500 g da pulire - 3

FARINA 00 150 gr

LATTE INTERO 200 gr

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 8 gr

ZUCCHERO SEMOLATO

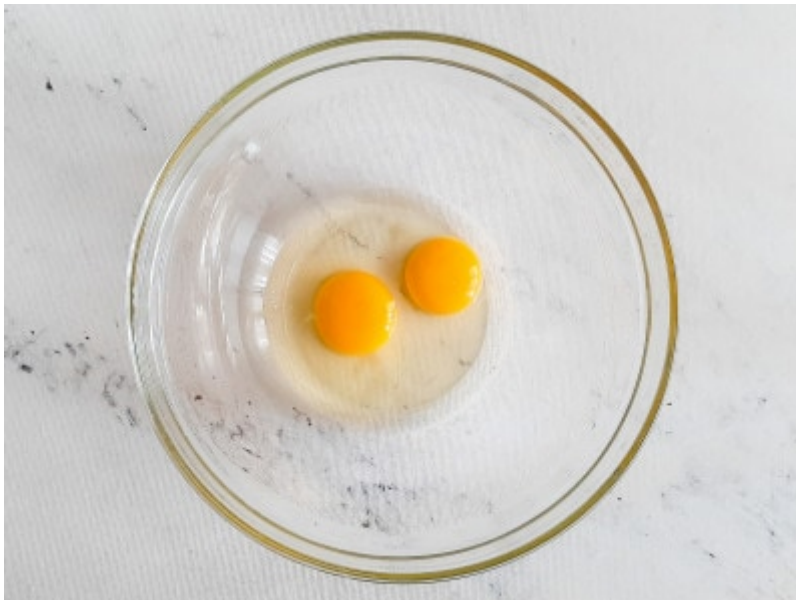
SALE FINO 1 pizzico

UOVA MEDIE 2

OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le frittelle di mele facili rompere le uova all'interno di una scodella, sbatterle con il latte versato a filo, quindi aggiungere un pizzico di sale e sbattere ancora. Unire la farina con il lievito setacciati, poco alla volta.





2 Mescolare con una frusta fino ad ottenere una pastella liscia, cremosa e senza grumi.

Pelare le mele, eliminare il torsolo centrale e affettare a rondelle non troppo sottili.

Sistemare le fette di mela in una scodella e irrorare con il succo del limone in modo da non farle annerire. Mettere a scaldare l'olio di arachide in una casseruola piccola dai bordi alti.





- 3 Appena l'olio raggiunge la temperatura (immergere la punta di uno stecchino e verificare se frigge), passare velocemente ogni fetta di mela nella pastella e poi tuffarle nell'olio, massimo due pezzi alla volta.

Lasciare ben dorare le frittelle girandole delicatamente con una schiumarola, e una volta scolate passarle nello zucchero semolato da ambo i lati, finchè sono ancora calde.





CONSIGLIO

Si consiglia di gustare le frittelle di mele appena fatte, oppure a temperatura ambiente.

Per un tocco di golosità in più potete unire la cannella in polvere, allo zucchero semolato.