

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Come preparare frittelle di mele croccanti e golose

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO:

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



Con una pastella soffice e un cuore di mela, le **frittelle di mele facili** sono ideali per merende o dessert speciali.

### INGREDIENTI

LATTE INTERO 200 gr

FARINA 00 150 gr

MELE 500 g da pulire - 3

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 8 gr

ZUCCHERO SEMOLATO

SALE FINO 1 pizzico

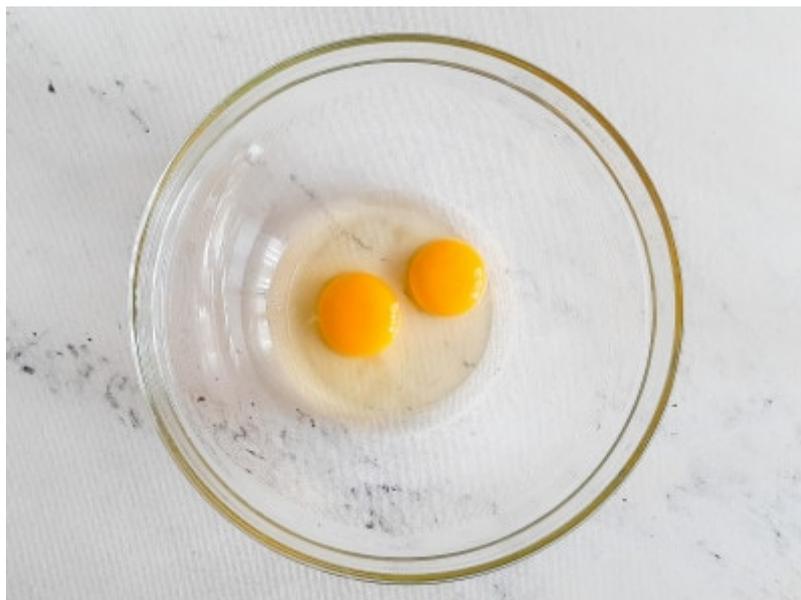
UOVA MEDIE 2

OLIO DI ARACHIDI 1 l

## COME FARE LE FRITTELLE DI MELE FACILI

**1** Per preparare le frittelle di mele facili, rompi le uova all'interno di una scodella, sbattile

con il latte versato a filo, quindi aggiungi un pizzico di sale e continua a mescolare ancora.  
Unisci la farina con il lievito, precedentemente setacciati, poco alla volta.





- 2 Mescola con una frusta fino a ottenere una pastella liscia, cremosa e senza grumi. Sbuccia le mele, elimina il torsolo centrale e affettale a rondelle non troppo sottili.

Sistema le fette di mela in una scodella e irrorale con il succo del limone in modo da non farle annerire. Metti a scaldare l'olio di arachide in una casseruola, piccola dai bordi alti, che sia adatta alla frittura.





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

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





# FRITTELLE DI MELE FACILI: CROCCANTI FUORI E MORBIDE DENTRO

Le **frittelle di mele** sono il dolce casalingo per eccellenza, un classico intramontabile che conquista tutti al primo morso. Con la loro crosta dorata e croccante e il cuore di mela morbido e succoso, rappresentano una delizia ideale per merende, dessert o feste in famiglia. Questa **ricetta facile e veloce** ti permetterà di preparare **frittelle perfette** in pochi passaggi, utilizzando ingredienti semplici e genuini. Segui il nostro procedimento e scopri come realizzare frittelle di mele irresistibili, da gustare appena fatte o a temperatura ambiente.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa mele dolci e croccanti come le Fuji o le Golden Delicious per un sapore equilibrato. Conserva le bucce delle mele per preparare un infuso aromatico o aggiungerle a centrifugati. Per una variante aromatica, aggiungi cannella in polvere o noce moscata alla pastella. Se avanza della pastella, usala per friggere altre fette di frutta, come pere o banane.

## COME CONSERVARE LE FRITTELLE DI MELE FACILI

Consuma le **frittelle di mele** appena fatte per apprezzarne la croccantezza, ma puoi conservarle a temperatura ambiente per un giorno. Per riscaldarle, passale brevemente in forno o in una friggitrice ad aria per ridare croccantezza.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Chiacchiere di Carnevale](#): leggere e croccanti, perfette per le feste.

[Frittelle di riso](#): morbide e aromatiche, ideali per Carnevale.

[Mele cotte in friggitrice ad aria](#): un classico della pasticceria casalinga.

[Castagnole](#): un dolce fritto semplice e goloso.

[Bignè di San Giuseppe](#): ripieni di crema per un dessert irresistibile.

[Mele caramellate](#): un dolce goloso e scenografico.