

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di mele in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO:

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



Chi non ama le [frittelle](#)? Soprattutto [quelle alla frutta](#) sono un dolce davvero goloso, con quel giusto grado di umidità interna che crea un magnifico contrasto con la croccantezza della crosta che si forma con la frittura. Eh però la frittura, che disdetta se non possiamo mangiarla spesso come vorremo! Per questo è una buona idea usare la friggitrice ad aria che non è una vera e propria friggitrice ma è un piccolo forno che in pochi minuti cuoce con un potente getto di aria dei cibi sapientemente preparati. In pochi minuti si possono gustare, ad esempio, queste **deliziose frittelle di mele in friggitrice ad aria**! In 8 minuti puoi cucinare **questi deliziosi dolcetti**, anche

mentre i tuoi ospiti sono in casa e servirli belli caldi non appena escono dalla friggitrice ad aria.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in modo facile e veloce delle deliziose **frittelle di mele in friggitrice ad aria**, festeggia il carnevale senza sensi di colpa!

Ecco altre ricette che potrebbero interessarti:

[Frittelle al cioccolato in friggitrice ad aria](#)

[Frittelle semplici in friggitrice ad aria](#)

[Chiacchiere al forno](#)

[King cake](#)

[Migliaccio](#)

INGREDIENTI

MELE 200 gr

RICOTTA 125 gr

FARINA 00 125 gr

UOVO 1

ZUCCHERO 40 gr

AMIDO DI MAIS 20 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

LIMONE scorza e succo - 1

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1** Ecco la ricetta per cucinare delle soffici e golose frittelle di mele in friggitrice ad aria: in una ciotola metti le mele a pezzetti, irrorale con il succo di 1 limone appena spremuto e tienile da parte.





2 In un'altra ciotola versa la ricotta, aggiungi anche lo zucchero e l'uovo.



- 3 Unisci l'estratto di vaniglia e la scorza grattugiata di mezzo limone al composto, infine monta per qualche minuto con lo sbattitore elettrico.



- 4 Aggiungi quindi la farina 00 setacciata insieme a lievito e amido. Impasta il composto prima con un leccapentole e poi, se serve, con le mani.



- 5 Riprendi le mele a pezzetti, che avevi messo prima da parte, e uniscile all'impasto, mescola brevemente per incorporarle nel composto. Con due cucchiari dai la forma alle frittelle e mettile nel cestello della friggitrice ad aria rivestito di carta forno.



- 6 Preriscalda la friggitrice e cuoci a 190°C per 8 minuti. Quando le frittelle di mele in friggitrice ad aria saranno cotte, toglile dal cestello della friggitrice e mettile su una gratella da pasticciare a raffreddare, dopo qualche minuto cospargile con abbondante zucchero a velo.

