

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di mele: dorate, morbide e irresistibili

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

DOSI PER: [16 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

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



Le **frittelle di mele** sono un [dolce](#) irresistibile, croccante fuori e morbido dentro. Scopri la ricetta per preparare [frittelle di mele dorate e saporite](#) in pochi minuti.

INGREDIENTI PER FARE LE FRITTELLE DI MELE

MELE 2

UOVO 1

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

YOGURT BIANCO 240 gr

FARINA 00 150 gr

LIEVITO PER DOLCI 10 gr

SALE 1 pizzico

SUCCO DI LIMONE

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

ZUCCHERO A VELO

COME SI FANNO LE FRITTELLE DI MELE

1 Lava e sbuccia le mele con un pelapatate o un coltello.



2 Grattugiale e rimuovi il torsolo. Aggiungi il succo di limone, mescola e lasciale riposare 5 minuti. Poi scolale con un colino per eliminare l'acqua in eccesso.





3 In una ciotola, setaccia la farina e aggiungi zucchero e sale. Mescola bene.



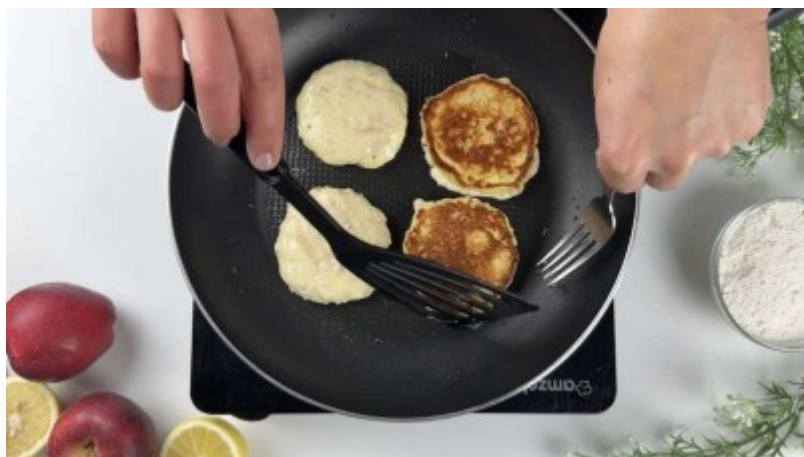
4 Aggiungi l'uovo e lo yogurt, mescolando mentre li incorpori. Unisci il lievito setacciato e

infine le mele grattugiate, amalgamando il tutto.





- 5 Scalda una padella antiaderente con un filo d'olio. Versa il composto a cucchiariate, formando le frittelle. Quando sono dorate sul fondo, girale e cuocile anche dall'altro lato fino a doratura completa.



6 Man mano che sono pronte, trasferiscile su un piatto. Versa un altro filo d'olio nella

padella e continua fino a terminare l'impasto. Spolvera con zucchero a velo e servile calde.





IL SEGRETO PER FRITTELLE DI MELE PERFETTE? PROVALE SUBITO!

Le frittelle di mele sono un classico dolce della tradizione, amate per la loro consistenza soffice e il sapore fruttato. Perfette per merenda o come dessert dopo un pasto, sono facili da preparare e possono essere servite con zucchero a velo, cannella o miele.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Scelta delle mele: Le mele Golden o Fuji sono perfette per questa ricetta grazie alla loro dolcezza naturale.

Pastella soffice: Setaccia sempre la farina per evitare grumi e ottenere una frittella leggera.

Riduzione dello spreco: Se avanzano frittelle, puoi riscaldarle brevemente in forno per renderle nuovamente croccanti.

Varianti: Aggiungi un pizzico di cannella o scorza di limone per un tocco di aroma in più.

CONSERVAZIONE

Le frittelle di mele si conservano a temperatura ambiente per 24 ore o in frigorifero per un massimo di 48 ore. Non sono adatte alla congelazione.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Chiacchiere di Carnevale: croccanti e leggere, perfette per le feste.

Castagnole: soffici palline fritte dal gusto irresistibile.

Zeppole di San Giuseppe: dolci fritti ripieni di crema pasticcera.

Ciambelle fritte: morbide e zuccherate, perfette per ogni momento della giornata.