

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle in friggitrice ad aria: dolci leggeri e facili per Carnevale

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

DOSI PER: [15 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO:

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



Bello il carnevale, buoni i [dolci fritti](#), tutto molto **saporito, invitante e festoso...** si ma se il fritto non lo possiamo mangiare? Se il fritto non lo possiamo mangiare arriva in nostro soccorso la **friggitrice ad aria**, un elettrodomestico che negli ultimi anni ha trovato ampio impiego in cucina.

Oggi abbiamo cucinato le **frittelle in friggitrice ad aria**, un **impasto dolce molto semplice** con ricotta, zucchero, uova e farina. Le nostre **frittelle in friggitrice ad aria rimangono sempre morbide**, anche a molte ore dalla cottura. Spolverizzate di zucchero a velo e portale in tavola in occasione della

festa di carnevale, o **tutte le volte che hai voglia di mangiare qualcosa di buono senza tanti sensi di colpa.**

La friggitrice ad aria altro non è che un forno ventilato di piccole dimensioni che in pochi minuti cuoce concentrando un'aria calda sul cibo da cucinare con risultati apprezzabili, chiaramente ciò che produce la friggitrice ad aria non è cibo fritto, ma il risultato è qualcosa che come sapore lo ricorda molto da vicino.

Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per portare in tavola delle deliziose frittelle in friggitrice ad aria, stupisci parenti e amici con un dolce fritto che fritto non è!

Ecco altre ricette di dolci non fritti tipici del carnevale:

[Pasta choux per bignè](#)

[King Cake](#)

[Migliaccio](#)

[Migliaccio con gocce di cioccolato](#)

[Chiacchiere al forno](#)

INGREDIENTI

RICOTTA 125 gr

FARINA 00 125 gr

UOVO 1

ZUCCHERO 40 gr

AMIDO DI MAIS 25 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SCORZA DI LIMONE

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come cucinare e gustare delle buonissime frittelle in friggitrice ad aria: prendi una ciotola abbastanza capiente da contenere tutto l'impasto e inizia a metterci la ricotta, aggiungi lo zucchero e l'uovo.



- 2 Unisci al composto anche l'estratto di vaniglia e la scorza grattugiata, al momento, di mezzo limone.



- 3 Monta tutto con le fruste elettriche, basteranno pochi minuti, fino a che il composto non sarà liscio e privo di grumi, infine aggiungi la farina 00 setacciata attraverso un passino a maglia fine.



- 4 Setaccia e aggiungi anche l'amido di mais e il lievito in polvere direttamente sull'impasto, uniscili e mescola.



- 5 Con un leccapentole o con una forchetta, l'impasto si dovrà compattare fino ad avere una consistenza soffice ma anche appiccicosa. Ungi due cucchiari con un po' d'olio per aiutarti a staccare le frittelle.



6 Dai forma alle frittelle prendendo con i due cucchiai circa 20 g di impasto cadauna, man mano che le formi mettile nel cestello della friggitrice ad aria ricoperto di carta forno.

Accendi la friggitrice e cuoci le frittelle a 190°C per 8 minuti.

Una volta cotte, fai raffreddare le frittelle in friggitrice ad aria su una gratella da pasticciare e spolverizzale di zucchero a velo quando saranno fredde.

