

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fladde Uberbacken (frittelle della Svevia)

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 ¼ tazze di farina
- 3 grosse uova
- ½ cucchiaino di sale
- 2 tazze di latte
- 1 cucchiaino di olio vegetale
- 340 g di succo di mela (1 scatola)
- 100 g di uvetta
- 1 cucchiaino di olio o burro per ungere la teglia
- 2 cucchiari di zucchero
- 3 cucchiari di mandorle affettate
- 1 cucchiaio di burro.

PREPARAZIONE

1 Preparare l'impasto per le frittelle miscelando la farina, le uova, $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale ed una tazza di latte. Ungere leggermente con dell'olio una friggitrice e cuocere 6-8 frittelle (2-3 alla volta).

Scaldare il succo di mela e incorporare l'uvetta. Dividere la salsa e metterne un po' nelle frittelle ed un po' sopra. Avvolgere le frittelle e tagliarle a metà con un coltello affilato.

Ungere una teglia con olio o burro; mettere le frittelle nella teglia disponendole in piedi sulla parte tagliata.

Mescolare 1 uovo con lo zucchero, $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale, 1 tazza di latte e le mandorle affettate. Versare il tutto sulle frittelle. Macchiare con del burro.

Mettere in forno a 190°C e cuocere per 40 minuti. Servire immediatamente.