

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fragoloni fritti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 5 MINUTI DI RIPOSO NEL CONGELATORE



INGREDIENTI

20 fragole belle grosse
50 g di farina
1 uovo
80 ml di latte
30 g di zucchero a velo
cannella
olio di semi per friggere.

PREPARAZIONE

1 Lavate le fragole, togliete il picciolo e mettetele nel congelatore per 5 minuti.

Nel frattempo preparate la pastella: in una ciotola mettete la farina, l'uovo, il latte, una bella spolverata di cannella e mescolare con la frusta a mano.

In una padella scaldate l'olio, asciugate bene le fragole e immergetele nella pastella, in modo da ricoprirle completamente, in caso la pastella non aderisse bene, rotolate le fragole velocemente in un pò di fecola. Friggete le fragole per circa 3 minuti, scolatele su carta assorbente e spolverizzare con lo zucchero a velo.



