

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Frittelle della Dalmazia

LUOGO: Europa / Croazia

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



## INGREDIENTI

200g di farina  
3 tuorli d'uovo  
sale  
1 cucchiaio di zucchero  
1 cucchiaio di smetana  
2 cucchiari di rum  
zucchero a velo  
1 bustina di zucchero vanigliato  
olio da frittura

## PREPARAZIONE

**1** Setacciare la farina. Sbattere i gialli d'uovo con un pizzico di sale. Fare un buco nella farina, versarci i tuorli d'uovo sbattuti, la panna o smetana ed il rum, e impastare fino ad ottenere un impasto sodo. Coprire e mettere da parte per 30 minuti e quindi stendere fino ad ottenere un foglio sottile.

Usando una rotella taglia-impasto, tagliare in strisce, dando loro le forme desiderate.

Friggere in olio bollente.

Cospargere le frittelle fritte con un preparato di zucchero a velo e zucchero vanigliato mentre sono ancora calde.