

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittelle della nonna

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1/2 kg farina  
3 uova  
200 g uva sultanina  
4 cucchiari zucchero  
80 g burro  
2 bicchieri latte  
1 bustina lievito  
sale  
1 bicchierino rhum  
olio  
zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

- 1 Ammorbidire l'uva sultanina per 20' in acqua tiepida, asciugarla e unirla al rhum. Sbattere le uova, unire lo zucchero, il sale, la farina e l'uva scolata. Aggiungere il burro fuso, il latte e il lievito.

Versare il composto a cucchiari nell'olio bollente e friggere le frittelle. Una volta fredde cospargerle con lo zucchero a velo e servire.