

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Frittelle di arance

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

4 arance  
2 uova  
100 g farina  
1/2 bicchiere latte  
2 cucchiai brandy  
olio  
zucchero

## PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le arance al vivo, tagliarle a fettine e spolverizzarle di zucchero. Preparare una pastella con le uova sbattute, la farina diluita con il latte, il brandy e un albume montato a neve immergere nella pastella le fettine di arancia, friggerle in olio bollente, spolverizzarle di zucchero e servirle calde.