

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Frittelle di fiori di sambuco

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

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

---



## INGREDIENTI

1 buona dose fiori di sambuco ad occhio  
due litri ancora da pulire  
1 bicchiere latte  
100g farina  
100g zucchero  
3 uova  
1/2 bustina lievito vanigliato  
1 pizzico sale  
molto olio per friggere

## PREPARAZIONE

**1** Togliere i gambi più grossi alle infiorescenze del sambuco. Montare gli albumi a neve. A parte, mescolare farina, zucchero, i tuorli ed il latte; quando avrete sciolto tutti i grumi, incorporate i bianchi, poi il lievito ed infine i fiori, mescolando con molta delicatezza. Fatene frittelline e friggetele bene; scolatele e mangiatele ancora calde.