

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di mele | Apfelpfannkuchen

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Germania

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



INGREDIENTI

- 2/3 di tazza di farina non setacciata
- 2 cucchiaini di zucchero
- ¼ cucchiaino di sale
- 4 uova grosse e sbattute
- ½ tazza di latte
- 2 tazze di mele affettate
- ¾ di tazza di burro o margarina
- 2 cucchiari di zucchero
- ¼ di cucchiaino di cannella.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciare insieme la farina, 2 cucchiaini di zucchero ed il sale. Sbattere le uova ed il latte insieme. Aggiungerle gradualmente al preparato con la farina; sbattere fino a rendere tutto omogeneo. Saltare le mele in ¼ di tazza di burro fino a che diventino tenere.

Miscelare 2 cucchiaini di zucchero e la cannella insieme; miscelare bene con le mele. Far sciogliere 2 cucchiaini di burro in una pentola da frittura alta con diametro da 15 cm.

Versarci l'impasto fino ad avere una base di 1/2cm.

Quando l'impasto è ben assestato, metterci sopra le mele fino a copertura di $\frac{1}{4}$ della superficie; coprire con dell'altro impasto. Friggere le frittelle fino a che siano leggermente dorate su entrambi i lati. Tenerle calde. Ripetere la procedura per 3 volte, fino a che tutto l'impasto e le mele vengano usate. Servire immediatamente.