

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Frittelle di mele

di: *Maria*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI RIPOSO IN FRIGORIFERO*

---



Se amate i dolci fatti in casa e soprattutto volete fare un tuffo nel passato, la ricetta che andiamo a presentarvi è speciale: le frittelle di mele, mettono di buon umore e fanno fare un viaggio indietro nel tempo quando con le nonne e le zie si preparavano tante leccornie intorno a un tavolo.

Le ciambelline alle mele sono deliziose, e farle non è assolutamente difficile.

Le frittelle di mele sono perfette anche per una fetta di bambini, le ameranno di certo anche loro!

In effetti le frittelle di mele sono semplicissime da fare e risultano perfette sia per le grandi occasioni ma anche soltanto per una merenda speciale.

Provate questa ricetta e vi verrà perfetta proprio come è venuta a noi!

Se poi amate questa frutta, vi lasciamo una serie di ricette con le mele da provare assolutamente:

[arista alle mele](#)

[strudel di mele](#)

[torta di mele e nutella](#)

## INGREDIENTI

MELE VERDI 3

UOVA 2

FARINA 120 gr

LATTE 140 gr

ZUCCHERO 50 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SUCCO DI LIMONE

OLIO DI SEMI

CANNELLA IN POLVERE

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1** Quando volete realizzare le frittelle di mele cominciate preparando la pastella. Unite in un recipiente la farina setacciata lo zucchero ed il lievito, mescolate con una frusta ed aggiungete le uova, amalgamate il tutto in modo da ottenere un composto omogeneo; unite il latte poco alla volta continuando a mescolare ad ogni aggiunta.
- 2** Lavorate il tutto in modo da ottenere una pastella liscia, coprite il recipiente con della pellicola e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Intanto sbucciate le mele e tagliatele a fette poco più spesse di 1 cm, rimuovete il torsolo da ogni fetta con un piccolo coppapasta e trasferitele in una boule.

**3** Aggiungete un pò di succo di limone sulle fette appena tagliate, così da non farle ossidare, lasciatele macerare nel succo fino a che la pastella avrà esaurito il tempo di riposo. A questo punto sgocciolate le mele dal liquido in eccesso, passatele nella pastella con l'aiuto di un paio di pinze da cucina e trasferitele in padella con l'olio di semi ad una temperatura compresa tra a 170°C e i 180°C.

**4** Lasciatele dorare sui due lati per pochi minuti quindi scolatele dall'olio in eccesso su uno scola fritto o della carta assorbente, servite le Frittelle di mele cosparse di zucchero a velo aromatizzato con un pò di cannella.