

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di riso e mele

di: *katia_spina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

RISO 300 gr
ZUCCHERO 4-5 cucchiari -
FARINA poca -
UOVA 2
MELE 2
VANILLINA 1 bustina
LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1
UVETTA 100 gr
OLIO DI SEMI abbondante -
ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata lessare il riso.



3 Scolatelo per bene e fatelo raffreddare.



4 In una ciotola mettete l' uvetta con acqua tiepida e fate riposare.



5 In una ciotola mettete il riso, lo zucchero, l'uvetta ben strizzata, il lievito e la vanillina e mescolare bene.



6 Unite la mela tagliata a tocchetti.



7 Unite anche la farina e mescolare.



- 8 In una padella portate a temperatura abbondante olio di semi e friggere il composto a cucchiaiate.



9 Fate dorare da entrambi i lati.



10 Spolverizzate con zucchero a velo.

