

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle dolci

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 300 g farina
- 4 mele
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico bicarbonato
- 3 cucchiai zucchero
- 1 cucchiaino zucchero a velo

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare la farina con il sale, lo zucchero e il bicarbonato. Sbucciare le mele e tagliarle a fettine. Unirle alla pastella e friggere a cucchiaiate nell'olio bollente. Spolverizzare con lo zucchero a velo e servire caldissime.