

## **DOLCI, FRUTTA E DESSERT**

## Frittelle dolci

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 cucchiaio 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.

Provate anche le frittelle di mele!