DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle ripiene di noce di cocco e uva passa

LUOGO: Asia / Israele

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

INGREDIENTI

3 tazze di farina

1 ½ tazze di zucchero

1 ½ tazze di latte

85gr di uva passa

225 gr di noce di cocco triturata

3 uova

30gr di zucchero di vaniglia

olio

PREPARAZIONE

1 In una ciotola combinare la farina, lo zucchero, lo zucchero vanigliato ed il latte. Miscelare bene. Sbattere le uova ed aggiungerle al composto. Ungere leggermente una casseruola da frittura, mettere sul fuoco basso e quando è caldo versarci un cucchiaio di pastella. Roteare la casseruola per permettere alla pastella di distribuirsi uniformemente sul fondo della casseruola stessa. Rimuovere e ripetere fino a che la pastella non sia finita. Mettere

un po' di noce di cocco mischiata con l'uva passa sul lato fritto della frittella. Arrotolare e far imbiondire leggermente in padella. Servire caldo o come dessert o per i pasti all'ultimo minuto.