

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittole con la crema

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



PER LE FRITTOLE

40 g di zucchero
60 g di burro
180 g di farina
3 uova intere + 2 tuorli
200 g di acqua
sale
scorza di limone
100 g di uvetta ammollata 1 ora in un poco
di rum
30 g di pinoli.

PER LA CREMA PASTICCERA

Per la crema pasticcera

Olio di semi per la frittura.

PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Preparate le frittelle.



2 In una casseruola mettete l'acqua, il sale ed il burro.



3 Mettere sul fuoco e portate ad ebollizione.

Aggiungete la farina tutta in una volta e fate cuocere qualche minuto.



4 L' impasto deve diventare una palla che si stacca dalle pareti.



5 Togliete dal fuoco.

Trasferite in una casseruola ed aggiungete lo zucchero e la scorza di limone grattugiata.



6 Aggiungete un uovo alla volta avendo cura di amalgamare bene il precedente prima di aggiungere il successivo.



7 Aggiungete i pinoli e l' uvetta.



8 Mescolare bene il tutto. L'impasto deve risultare molto lucido.



9 In una pentola portate a temperatura l'olio (deve essere caldo ma non bollente)

Cominciate a creare le frittelle aiutandovi con un cucchiaio, cercate di non farle troppo grandi.

Rigirate le frittelle spesso.

Toglietele dall'olio solo quando sono ben dorate.



10 Fate raffreddare le frittelle e, aiutandovi con la sacca da pasticere, farcitele con la crema

pasticcera.

Spolverizzarle con zucchero a velo.



