

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pastella per frutta

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

250 g di farina bianca  
150 g di birra  
50 g di zucchero  
2 uova  
1 tuorlo.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere la farina in una ciotola, unire lo zucchero solo i tuorli, iniziare a mescolare e stemperare con la birra, mescolare bene con una frusta fino a quando l'impasto risulta liscio e ben omogeneo.

Mentre si lascia riposare l'impasto montare a neve ben ferma gli albumi, quando risulta ben montata unire all'impasto della farina e mescolare bene.

Questa pastella si utilizza per ricoprire e friggere pezzi di frutta come l'anans, la mela, la pera, ecc.