

FRITTELLE DI CARNEVALE ALLE MELE

Ingredienti

½ kg di farina

½ litro di latte

1 pizzico di sale

la buccia grattugiata di un limone

1 mela tagliata a quadratini

1 cubetto di lievito di birra

olio per friggere q.b.

zucchero



Amalgamare la farina con il latte, un pizzico di sale e la scorza del limone, intanto sciogliete lo lievito in poca acqua ed aggiungete al composto di farina, a cui, per ultima cosa dovrete aggiungere la mela tagliata a quadratini.

Fate riposare il composto ottenuto per almeno due ore a temperatura ambiente al coperto.

Portate ad ebollizione l'olio e con un cucchiaino prelevate parte dell'impasto e fate friggere in olio profondo pochi frittini per volta.

Scolate i frittini su carta da forno e passate nello zucchero.

Servite tiepidi