



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Frittelle



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, cucchiaio, pentolino, carta assorbente**

Ingredienti

- 180 g di farina 00
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- 2 uova
- 2 cucchiai di zucchero
- 1/2 bicchierino di rum
- 100 ml di latte
- 1 limone
- 8 foglie di menta
- 8 foglie di melissa
- 4 foglie di assenzio
- 4 foglie di ruta
- 2 cucchiaini di fiori di camomilla
- 2 cucchiaini di semi di finocchio
- 2 cucchiaini di semi di cumino
- zucchero semolato
- olio di semi di arachidi

Preparazione Frittelle

Passo 1.

Amalgamate in una terrina tutti gli ingredienti e le erbe aromatiche sminuzzate, aggiungete eventualmente altro latte affinché l'impasto abbia la consistenza di una pastella.

Passo 2.

Fate scaldare abbondante olio in un padellino e friggete l'impasto a cucchiaiate, asciugate le frittelle con carta assorbente, spolverizzatele con zucchero semolato e servitele subito.

Passo 3.

ete le frittelle sul piatto da portata, spolverizzatele con lo zucchero semolato e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)