



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

Frittelle al mascarpone e uvetta



4 Persone

dolci Categoria

bassa Difficoltà

1 ora e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, pentolino, cucchiaio, piatto da portata**

Ingredienti

- 150 g di fecola di patate
- 450 g di mascarpone
- 200 g di uvetta
- 2 uova
- 1,5 bicchieri di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- 250 g di zucchero a velo
- 1 arancia
- olio di semi

Preparazione Frittelle al mascarpone e uvetta

Passo 1.

Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida per 10-15 minuti.

Passo 2.

Fate sciogliere il lievito in un bicchiere di latte tiepido e un cucchiaino di zucchero.

Passo 3.

Amalgamate in una terrina la fecola col latte e lievito, aggiungete poi le uova, il mascarpone, l'uvetta, il succo d'arancia e 200 g di zucchero a velo.

Passo 4.

Quando il composto sarà ben amalgamato copritelo e lasciatelo riposare mezz'ora.

Passo 5.

Fate scaldare in un pentolino l'olio per friggere, buttate dentro a cucchiaiate il composto che verrà a galla, fatelo dorare da tutte le parti, scolatelo e ponetelo su carta assorbente per perdere l'olio in eccesso.

Passo 6.

Disponete le frittelle su un piatto da portata, lasciate intiepidire e spolverizzate con lo zucchero a velo restante.

Passo 7.

Servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)