



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

## **Frittelle di mele**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **Tegamino, terrina, utensile priva torsolo, padella per fritti, schiumarola**

## **Ingredienti**

- 4 mele del trentino
- 2 uova
- 4 cucchiaini di farina
- 1/2 bustina di lievito i polvere
- 50 gr. di burro
- 50 gr. di zucchero
- 1,5 dl di latte
- abbondante olio per friggere
- sale

## **Preparazione Frittelle di mele**

### **Passo 1.**

Fondere il burro in un piccolo tegamino, trasferirlo in una terrina e aggiungere 2 cucchiai di zucchero, il latte, le uova, il sale e la farina.

### **Passo 2.**

Sbattere con una frusta o con una forchetta fino ad ottenere una pastella densa.

### **Passo 3.**

Sbucciare le mele, privarle del torsolo, tagliarle a fette.

### **Passo 4.**

Cospargere le mele con lo zucchero, passarle nella pastella e friggere in abbondante olio caldo.

### **Passo 5.**

Sgocciolare con una schiumarola, passare le frittelle in carta assorbente e, a piacere cospargere con zucchero.

### **Passo 6.**

Servire calde.

## Note

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