



(<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>)