

Frittelle di mele

Frittelle di mele



Ingredienti

- 180 g di farina
- 600 g di mele
- 4 tuorli
- 2 dl di latte
- 200 g di burro
- 300 g di zucchero
- 1 dl di Brandy
- 1 limone biologico
- 1 pizzico di lievito per dolci
- 1 pizzico di cannella in polvere
- abbondante olio per friggere
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- sale

Preparazione

- Fate intiepidire il latte, versatelo in una terrina, unite lo zucchero, il Brandy, i tuorli, un pizzico di sale e il lievito, mescolando
- Aggiungete, il burro e la farina e per ultimi cannella e la scorza di limone lavata e grattugiata
- Mescolate con cura e lasciate riposare la pastella per almeno 1 ora in luogo tiepido
- Lavate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele nel senso della lunghezza a fette spesse circa 1 cm
- Immergete ogni fetta nella pastella e poi tuffatele in una padella con l'olio bollente
- Fate cuocere le frittelle ed estraetele quando saranno perfettamente dorate e rigonfie
- Disponete le frittelle su un piatto da portata, spolverizzatele con lo zucchero a velo e servitele calde

Difficoltà: Facile

Sorgente: [Frittelle di mele](#)