



Frittelle di mele

Le frittelle di mele sono un dolce goloso che si prepara rapidamente e con pochi ingredienti.



Foto Daniela Minnella (© Riproduzione vietata).

Dolci, gustose e da preparare in pochi minuti. Sono le **frittelle di mele** un dolce tipico del Trentino Alto Adige ma comunissimo anche nel resto d'Italia. Il profumo che sprigionano già durante la cottura trasformerà la cucina nella stanza più irresistibile della casa e i bambini saranno impazienti di gustarle dopo un'abbondante spolverata di zucchero.

La cosa più importante, però, è che si preparano con pochi ingredienti (mele, uova, zucchero, farina e latte) e non richiedono particolari abilità culinarie. Provare per credere!

Ricetta delle frittelle di mele

Categoria: Dolci

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Dosi: per 6 persone

Tempo di cottura: appena sono dorate.

Ingredienti per 6 persone

- 3 mele;
- 120 gr di farina;
- 120 gr di latte;
- 1 uovo intero;
- 1 cucchiaio di zucchero.

Procedimento



1. Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fette di spessore di circa 1,5/2 cm.
2. Dividere il tuorlo dall albume.
3. Sbattere il tuorlo con lo zucchero, unire la farina, il latte e, per ultimo l'albume montato a neve. Mescolare ulteriormente per formare un composto omogeneo.



4. Immergere le fette di mela nella pastella e friggere in olio caldo.
5. Scolatele, passatele con lo zucchero a velo e volendo con una spruzzata di cannella. Servire calde o fredde, secondo i gusti.

Data di creazione

10/02/2016

Autore

daniela-minnella