

Frittelle di mele

Ingredienti per 13-15 pezzi :

3-4 mele renette
150 gr.di farina tipo 00
1/2 bustina di lievito per dolci
2 uova
100 ml. di latte
70 gr.di zucchero
sale
1 limone
Olio di arachidi per friggere
zucchero a velo

Preparazione

Mettete in una ciotola la farina e il lievito entrambi setacciati, aggiungete le uova, il sale, e lo zucchero. Mescolando con una frusta elettrica aggiungete man mano anche il latte, lavorate fino a ottenere una pastella cremosa. Coprite e fate riposare.

Intanto lavate le mele, sbucciatele e tagliatele a fette di 1 cm. circa di spessore, eliminate il torsolo e bagnate con il succo di limone.

Immergete le fette di mela nella pastella e friggetene poche per volta in abbondante olio caldo a 160 gradi fino a quando saranno ben dorate. Scolatele con una schiumarola e fatele asciugare su carta assorbente. Trasferite su un vassoio, spolverizzate con abbondante zucchero a velo e servite.