

Frittelle di mele



🍴 Per circa 40 frittelle

Ingredienti

4-5 mele golden medie
150 g di zucchero
2 uova
150 g farina "00"
120 ml di latte
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di lievito per dolci
succo di mezzo limone
scorza grattugiata di mezzo limone
olio di semi di arachide per friggere
zucchero a velo per guarnire

Procedimento

Preparare le mele: sbucciare le mele per intero, con uno scavino togliere il torsolo e tagliare a fettine. Disporle su un piatto e spruzzarvi sopra qualche goccia di succo di limone man mano che le tagliate.

Preparare la pastella: Sbattere con una frusta le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e a filo il latte sempre continuando a mescolare con la frusta, aggiungere la scorza di limone e il lievito per dolci.

Immergere le mele un po' per volta nella pastella e friggere in abbondante olio bollente. Scolare su un piatto rivestito di carta assorbente e continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.

Disporre le frittelle su un piatto da portata e spolverare con lo zucchero a velo e servire.