



5° SFIDA della ZUCCA GIGANTE 2016

FRITTELLE DI MELE

Ingredienti:

10-15 Mele
500 g di Farina
½ litro di Birra
30 g di Olio di Semi
2 Tuorli d'uova
4 Albumi d'uova
30 g di Zucchero
Sale (un pizzico) e Cannella in polvere (a piacere)

Preparazione:

1. Sbucciare le mele e togliere il torsolo, quindi tagliare a fette (5 o 6 fette per mela); aggiungere sopra qualche goccia di limone per evitare che anneriscano;
2. Montare a uovo gli albumi;
3. Mescolare bene il composto fino a renderlo una pastella omogenea;
4. Passare le fettine di mele nella pastella e friggerle nell'olio precedentemente riscaldato a 170°C;
5. Man mano che saranno pronte, ponetele in un piatto con carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio;
6. Passare le frittelle in una miscela di zucchero e cannella e servirle tiepide in tavola.
7. Buon appetito !!