

Frittelle di mele

INGREDIENTI:

200 gr di farina00,

3 mele golden,

succo di 1 arancia,

1/2 bustina di lievito per dolci,

2 cucchiaini di zucchero,

1 pizzico di cannella,

2 uova,

latte qualche cucchiata se l'impasto risulta troppo sodo,

olio per friggere,

zucchero semolato per decorare.

In una ciotola fare una pastella con farina, succo d'arancia, lievito, cannella, uova, zucchero creando un impasto senza grumi, sbucciare le mele tagliarle a dadini e metterle nella pastella mescolare tutto e se risulta troppo duro aggiungere un po' di latte, la pastella deve risultare cremosa e avvolgere le mele. Quando l'olio è bollente prendere l'impasto a cucchiata e friggere, farle dorare per bene, scolarle sulla carta assorbente e spolverarle di zucchero.