

Frittelle mele e cannella



Esecuzione: Media

Preparazione: 15

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Sbatti le uova con il latte e aggiungi gradatamente la farina, 2 cucchiaini di zucchero a velo, il marsala e un pizzico di sale, fino ad ottenere un composto omogeneo. Sbuccia le mele, elimina il torsolo con l'apposito strumento, affettale e falle saltare in padella con il burro e 1 cucchiaio di zucchero, fino a che non saranno tenere e caramellate. Immergi le mele nelle pastella precedentemente preparata, aggiungendo 2 cucchiai di zucchero e la cannella. Scalda in una padella l'olio per friggere e immergivi le mele pastellate facendole dorare. Scola le frittelle su carta assorbente, spolverale di zucchero a velo e servile calde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 3 mele
- 160 g di farina
- 100 ml di latte
- 50 g di burro
- 100 g di zucchero
- 50 ml di marsala
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- olio per friggere

- sale