



BIOSÜDTIROL



Agricoltrice bio Rosi propone: Frittelle di mele.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti (per 4 persone)

- 3-4 mele Buona
- 130 g di farina biologica
- 130 ml di latte biologico
- 2 uova
- 2 cucchiai di zucchero
- un pizzico di sale
- Rum
- zucchero vanigliato
- limone
- olio
- cannella
- zucchero a velo

Preparazione



BIOSÜDTIROL

Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a fette dello spessore di 1 cm. Mettere la farina in una ciotola, unirvi il latte incorporandolo poco a poco, quindi unire il tuorlo d'uovo, il limone, la vaniglia e il Rum. Aggiungere all'albume un pizzico di zucchero e sale, quindi montarlo a neve ferma. Incorporare l'albume montato agli altri ingredienti. Immergere una a una le fette di mela nell'impasto e friggere in olio bollente finché siano ben dorate. Cospargerle di cannella e zucchero a velo. Servirle accompagnandole con un sorriso!

Il suggerimento di Rosi

Se si desidera rendere le frittelle un po' meno pesanti, si può aggiungere all'impasto un po' di birra. Buon appetito!