



BIOSÜDTIROL

Agricoltrice bio Rosi serve: Frittelle di mele

Preparazione: 15-20 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti (per 4 persone)

3-4 mele **Bonita**

130 g di farina biologica

130 ml di latte biologico

2 uova

2 cucchiari di zucchero

un pizzico di sale

Rum

zucchero vanigliato

limone

olio

cannella

zucchero a velo

Preparazione

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!