

LA RICETTA PER LE FRITTELLE

INGREDIENTI

- farina
- un po' di sale
- uova
- zucchero
- bustina di zucchero con vanilla
- yogurt
- rum
- buccia grattugiata di 1 limone
- buccia grattugiata di 1 arancia
- mela grattugiata
- bustina di lievito per dolci
- olio

(Le misure sono segrete 😊)

PREPARAZIONE

- ✓ Prendere una grande ciotola
- ✓ Rompere le uova
- ✓ Aggiungere yogurt, un po'd'olio, rum, zucchero, bustina di zucchero con vanilla, bustina di lievito per dolci, buccia grattugiata di limone s d'arancia. Mishiare tutto.
- ✓ In un'altra ciotola mischiare la farina con le bustina di lievito per dolci.
- ✓ Adesso aggiungere la farina, un po' alla volta.
- ✓ Lasciare a riposare.
- ✓ Mettere sul fuoco una padella con dell'olio per friggere. Scaldare bene. Con uno stecchino controllare che l'olio sia ben caldo.
- ✓ Usare due cucchiaini per dare forma alle frittelle.
- ✓ Friggere fino a doratura.
- ✓ Spolverare con zucchero al velo.

BUON APETITO!