



FRITTELLE DI MELE

Ingredienti

*Ingredienti
per 4 persone:*

400g di mele
100g di zucchero
1dl di vino marsala
2 uova
50g di farina
1dl di latte



Preparazione

In una terrina battere le uova con lo zucchero e la farina e aggiungere poco alla volta il latte.

Si dovrà ottenere una pastella liscia e morbida; lasciarla riposare per mezz'ora. Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a fettine. Metterle in una terrina, cospargerle con 30g di zucchero, bagnarle con il marsala e lasciarle macerare per circa mezz'ora.

Sgocciolare bene le fettine di mela, immergerle nella pastella e friggerle in abbondante olio.

Sgocciolarle e cospargerle di zucchero.

