



## *Frittelle della nonna*

### Ingredienti

500 g	Farina
200 g	Uva sultanina
80 g	Burro
n° 3	Uova
n° 4	Cucchiari zucchero
n° 1	Bicchierino rhum
n° 2	Bicchieri latte
n° 1	Bustina lievito
q.b.	Sale
q.b.	Olio di arachidi per friggere
q.b.	Zucchero a velo.

### Preparazione

1. Ammorbidire l'uva sultanina per 20 minuti in acqua tiepida, asciugarla e unirla al rhum.
2. Sbattere le uova, unire lo zucchero, il sale, la farina e l'uva scolata.
3. Aggiungere il burro fuso, il latte e il lievito e mescolare.
4. Versare il composto a cucchiari nell'olio bollente e friggere le frittelle fino a ottenere una bella doratura.
5. Con una schiumarola togliere le frittelle e metterle su della carta da cucina per togliere l'olio in eccesso.
5. Una volta fredde cospargerle con lo zucchero a velo e servire.

