



Frittelle di mele in pastella

Ingredienti

130 g	Farina
80 g	Zucchero
33 cl	Birra chiara
n° 3	Mele renette grosse
n° 3	Uova
q.b.	Cannella in polvere (opzionale)
q.b.	Olio di arachidi per friggere

Preparazione

1. Sgusciare le uova, tenere da parte gli albumi e frullare nel mixer i tuorli con la birra fredda e 7 cucchiari scarsi di farina setacciata fino a ottenere una pastella omogenea.
2. Lasciare riposare il composto per 30 minuti in frigo.
3. Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e affettarle.
4. Montare velocemente gli albumi a neve aggiungendo lentamente 4 cucchiari di zucchero e incorporarli alla pastella.
5. Passare gli anelli di mela nella farina rimasta, immergerli uno alla volta nella pastella e friggerli, pochi per volta, nell'olio caldo per 2-3 minuti finché saranno dorati da entrambe le parti.
6. Sgocciolare le frittelle con una schiumarola e posarle sulla carta assorbente da cucina per assorbire l'olio in eccesso.
7. Servirle calde cosparse di zucchero e un pizzico di cannella (opzionale).

