



Frittelle dolci

Ingredienti

300 g	Farina
n° 4	Mele
n° 1	Pizzico di sale
n° 1	Pizzico di bicarbonato
n° 3	Cucchiari di zucchero semolato
n° 1	Cucchiaino di zucchero a velo

Preparazione

1. Mescolare la farina con il sale, lo zucchero e il bicarbonato.
2. Sbucciare le mele e tagliarle a fettine; unirle alla pastella e friggere a cucchiaiate nell'olio bollente.
3. Spolverizzare con lo zucchero a velo e servire calde.

