

Frittelle di uva fragola con Brandy e cannella

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Per preparare le **frittelle di uva fragola**, sbattete in una terrina, con l'aiuto di un frustino, i **turli delle uova** con lo **zucchero**, e aggiungete via via il **latte**, il **sale** e il **brandy**.

Senza fare grumi aggiungete anche la **farina**, la **cannella** e il **lievito**, e miscelate fino ad ottenere una crema morbida.

Montate a neve gli albumi delle uova e aggiungeteli alla crema precedentemente ottenuta, e in ultimo aggiungete **gli acini di uva fragola** lavati e asciugati.

Scaldate l'**olio di semi** e immergete la crema con gli acini di uva fragola a cucchiare: fate **dorare le frittelle** e mettetele poi a scolare su della carta assorbente. Servitele ancora calde.

Ingredienti per le frittelle

>> Brandy 1 bicchierino	>> Sale 1 pizzico
>> Cannella in polvere 1/2 cucchiaino	>> Uova 2
>> Farina 180 gr	>> Uva fragola 250 gr
>> Latte 120 ml	>> Zucchero 80 gr
>> Lievito chimico in polvere 1 bustina	

...per cospargere

>> Cannella in polvere la punta di un cucchiaino	>> Zucchero al velo q.b.
--	------------------------------------

Consiglio

Cospargete le **frittelle di uva fragola** con abbondante **zucchero a velo** miscelato con una punta di **cannella in polvere**.

