

Frittelle di mele con salsa vaniglia

Zucchero di canna DEMERARA

Difficoltà media

45 minuti

Ingredienti per Frittelle di mele con salsa vaniglia per 6 persone

- 200 g Farina tipo 00
- 30 g Olio di semi
- 200 g Birra
- 20 g Zucchero di canna DEMERARA
- 90 g Albumi d'uovo (circa 3)
- 1 pizzico Sale

Ingredienti per la salsa vaniglia

- 250 ml Latte
- 75 g Tuorli d'uova (circa 4)
- 50 g Zucchero di canna DEMERARA
- 12 g Farina
- 1/2 bacca Vaniglia
- 1 limone Scorza grattugiata di 1 limone
- 2 Mele golden
- Q.b. Olio per friggere
- 100 g Zucchero
- A piacere Polvere di cannella

Procedimento



1. Preparate la pastella lavorando molto velocemente la farina con la birra ed il sale; per ultimi aggiungete gli albumi montati a neve con lo zucchero e fate riposare in frigorifero per un'ora.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



2. Per la salsa di vaniglia, mettete a bollire il latte in una casseruola con la scorza di limone. A parte sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero aggiungendo il sale e l'interno della bacca di vaniglia. Per ultima, incorporate la farina.



3. Quando il latte arriva a bollore, aggiungete il composto di uova e cuocete il tutto a fuoco lento senza far bollire troppo.



4. Sbucciate e tagliate le mele ad anelli. Passate le mele nella farina e quindi nella pastella. Friggetele in abbondante olio caldo e passatele nello zucchero aromatizzato con della cannella in polvere.

5. Servite con la salsa vaniglia calda.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED