



Frittelline di mele



[Zucchero di canna BIO GREZZO](#)



Difficoltà bassa



10 minuti

Ingredienti

- 150 g Uova
- 150 g Zucchero di canna BIO GREZZO
- 100 g Latte
- 60 g Burro
- 1 pizzico Sale
- 1 bustina Vanillina
- ½ limone Scorza grattugiata di ½ limone
- ½ arancia Scorza grattugiata di ½ arancia
- 50 g Uvetta
- 150 g Mele, tagliate a cubetti
- 100 g Fecola
- 180 g Farina 00
- ½ bustina Lievito chimico
- 1 litro Olio di semi di arachide
- 100 g Zucchero ridotto a polvere

Procedimento



1. In una ciotola, mescolate le uova con lo zucchero, poi aggiungete gli aromi, il latte e il burro fuso.



2. Aggiungete l'uvetta, le mele a cubetti e, per ultime, la fecola e la farina setacciata con il lievito.



3. Con l'aiuto di un cucchiaino, ricavate delle piccole frittelle che immergerete in olio caldo a 180°-190°C per circa 4/5 minuti, fino a quando saranno belle dorate.



4. Scolate le frittelle su carta assorbente e spolverate con zucchero a velo.