

## Frittelle di carnevale alle mele (Dolci)



### Preparazione

In una ciotola ponete i tuorli con due cucchiaini di zucchero e tenete da parte due albumi. Sbattete tuorli e zucchero con una frusta a mano, aggiungete il burro fuso tiepido, la farina setacciata con il lievito e il latte fino a ottenere una pastella liscia ma densa. Montate a neve ferma gli albumi, uniteli alla pastella in modo uniforme e fate riposare per circa 30 minuti. Nel frattempo, sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a fette spesse 1 cm. Ponetele in una ciotola bassa, spolverizzatele con lo zucchero rimasto e irroratele con il brandy. Scaldate l'olio, immergete le fette di mela nella pastella con un bastoncino di legno e friggetele nell'olio caldo poche alla volta. Fatele dorare da entrambi i lati, scolatele su carta assorbente e, una volta fredde, cospargetele di zucchero a velo.

### Consigli

Una volta fritte le frittelle di mele, mettetele sulla carta assorbente per eliminare tutto l'olio in eccesso: quando le friggete fate attenzione che siano ben separate per non farle attaccare. Inoltre, spolverate lo zucchero quando sono ancora calde e se volete dare un tocco in più potete aggiungere qualche spezia, come ad esempio la cannella.

### Curiosità

Le frittelle di mele sono una ricetta tipica del Trentino Alto Adige, preparate in occasione del Carnevale con il loro frutto che le caratterizza: le mele. In Trentino si coltivano diversi tipi di qualità: Delicious, Gala, Delicious, Winesap, Morgenduft, Fuji e Braeburn, Smith, Renetta e Canada.

### Informazioni

**Preparazione** 1 minuto

**Cottura** 10 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Difficile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Farina "00"** 250 grammi

**Latte** (1 bicchiere di latte)

**Burro** 60 grammi

**Uova** 4 unità

**Lievito** (mezza bustina di lievito)

**Brandy** (un bicchiere di brandy)

**Mele** (4 mele renette)

**Zucchero** (6 cucchiaini di zucchero)

**Olio** (olio per friggere qb)

**Zucchero a velo** (zucchero a velo qb)