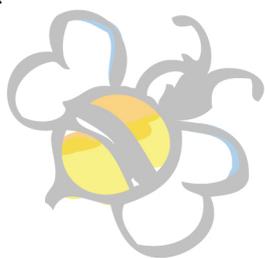
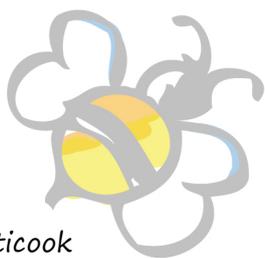




Frittelle di carnevale allo yogurt - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



da Basticook

Ingredienti:

2 uova
Un pizzico di sale
100 gr zucchero semolato
½ vasetto di yogurt fragola (gusto a scelta) (io ho usato yogurt naturale)
½ bustina di lievito
180 g farina 00
Marsala q.b. (ho messo rhum)
Olio per friggere
Zucchero a velo

Esecuzione:

Frullate con lo sbattitore elettrico (o a mano con la frusta) le uova, sale e zucchero.
Aggiungere lo yogurt (gusto a scelta) e continuare a frullare.
Aggiungere gradualmente il lievito e la farina setacciata
Infine un cucchiaino di Marsala (o possibile variante). L'impasto non dovrà essere troppo liquido.
Fare riscaldare l'olio in una padella con i bordi alti e aiutandovi con due cucchiari fate friggere l'impasto a farla di palline.

Appena sono ben metteteli sulla carta assorbente per far asciugare l'olio.
Serviteli spolverati di zucchero a velo.



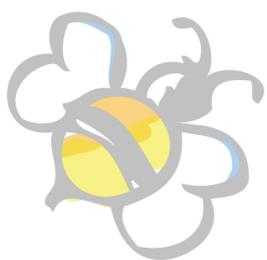
[Vai alla discussione sul forum](#)



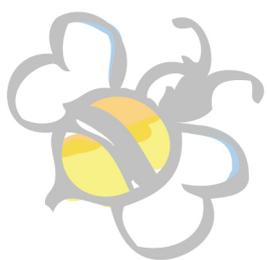
frittelle - Carnevale - yogurt - dolci fritti - bambini - feste



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it