



Fiori di zucca dolci in pastella - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci fritti - marsala

Preparare una pastella con farina, uova, 1 cucchiaio di zucchero x uovo, un pizzico di sale e marsala qb.
Lasciar riposare la pastella e nel frattempo pulire i fiori di zucca levando il pistillo.
Immergere i fiori di zucca nella pastella e friggerli in olio bollente.
Cospargeli di zucchero e (se piace) rigarli con cioccolato fondente sciolto a bagno maria.

eCucinando.it