



Frittelle di mele - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

dessert - dolci fritti - mele - uva sultatina

Ingr. per 4 persone

150 gr. farina  
200 gr. latte  
4 cucchiaini di zucchero  
2 uova  
50 gr. uvetta sultanina  
1 pz.di sale  
2 mele ( io ci metto quelle che ho al momento)

Ammollare e poi strizzare bene l'uvetta.

Fare la pastella con tutti gli ingredienti, senza lasciare grumi.  
Sbucciare e tagliare a tocchetti le mele, aggiungerle alla pastella.  
Fra friggere in abbondante olio bollente, a cucchiaiate.

Mettere le frittelle su carta asciuga.

Quindi sistemarle sul piatto di portata e spolverizzare di zucchero semolato.  
Servire subito.

