

## Frittelle di mele

**Autore:** brandmade brandmade

**Data:** 23 Gennaio 2011



Sbucciate e tagliate a fette rotonde le mele. Mettele in fusione nel brandy con lo zucchero. Preparate una pastella con la farina, il burro fuso ed il vino. Aggiungete il tuorlo d'uovo, la chiara montata a neve. Se necessario aggiungete un po' d'acqua sino ad ottenere una pastella piuttosto densa. Mette le fette di mele nella pastella e friggetele nella padella di frittura con olio ben caldo. Ritiratele croccanti e sgocciolatele, poi aggiungete lo zucchero a velo. Che delizia!!!

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/frittelle-di-mele/>

Generato il 23/04/2025