

Ciambelline di mele



Autore: Marisa

Categoria: Dolci e Torte

Difficoltà: Facile

Persone: 4

Tempo di preparazione: 30min

Tempo di cottura: 20min

Stagione: Inverno



Ingredienti

- 125g. di farina bianca tipo 00
- 2 mele
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 bicchiere di latte
- 15g. di lievito per dolci
- il succo di un limone
- cannella in polvere
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo
- 1l. di olio per la frittura

Preparazione

Sbattere l'uovo con lo zucchero, il latte, il sale e l'olio. Incorporare la farina, il lievito e amalgamare bene. Lasciare riposare per circa 30 minuti. Nel frattempo sbucciare le mele ed eliminare il torsolo. Tagliare a dischetti dello spessore di un centimetro circa ed irrorare bene con il succo di limone. Passare le fettine nella pastella, friggere in olio bollente da ambo i lati e dorare bene. Spolverare le frittelle con lo zucchero a velo e la cannella. Servire tiepide.