



Frittelle veneziane - [Visualizza sul sito](#)  
di Babseoliviero

dolce - dolci fritti - frumina - uvetta

Ingredienti

250 ml acqua

50 gr burro

sale

150 gr farina 00

50 gr frumina

50 gr zucchero semolato

1 limone grattugiato

4 uova

mezza busta lievito dolci

1 bustina vanillina

100 gr uvetta

Portare ad ebollizione in una pentola acqua, burro e sale, togliere dal fuoco ed aggiungere la farina e la frumina.

Mescolare il tutto con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un impasto a forma di palla liscia.

Riscaldare l'impasto nuovamente per 1 minuto circa sempre mescolando.

Metter l'impasto caldo in una terrina aggiungere lo zucchero, vanillina, aroma ed uno alla volta le uova, mescolando finche' l'impasto cade dal cucchiaio ed ha un aspetto lucido. Per ultimo aggiungere il lievito.

Se in casa avete un cucchiaio da gelato vi tornera' ottimo per dare la forma rotonda alle vs frittelle - altrimenti andranno bene anche due cucchiaini da accompagnare sull'olio bollente facendo scendere le vs frittelle. Girarle perche' siano ben dorate e gonfie. Una volta cotte alzarle dall'olio e disporle su tovaglioli di carta e cospargerle di zucchero a velo.