

FRITTELLE DELLA NONNA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 3 uova,
- 200 g di uvetta sultanina,
- 4 cucchiaini di zucchero,
- 80 g di burro,
- 2 bicchieri di latte,
- 1 bustina di lievito,
- sale,
- 1 bicchierino di rum,
- olio d'oliva,
- zucchero a velo.

Ammorbidire l'uvetta sultanina per 20' in acqua tiepida, asciugarla e unirla al rum.

Sbattere le uova, unire lo zucchero, il sale, la farina e l'uva scolata.

Aggiungere il burro fuso, il latte e il lievito.

Versare il composto a cucchiaini nell'olio bollente e friggere le frittelle.

Una volta fredde cospargerle con lo zucchero a velo e servire.