

FRITTELLE DELIZIOSE

Ingredienti:

- latte intero,
- 3 uova,
- 350g. di pane raffermo,
- 220g. di zucchero semolato,
- farina bianca,
- 250g. di frutti di bosco (fragoline, mora, mirtillo, lampone),
- olio per friggere.

Spezzettate grossolanamente il pane, mettetelo in una terrina e copritelo con il latte, lasciando che diventi molto molle, quindi strizzatelo un pò e frullatelo per pochi secondi. Versatelo in una terrina e unitevi 170g. di zucchero e le uova, amalgamando bene il tutto con la farina necessaria a ottenere un impasto ben sodo. Mondate e lavate i frutti di bosco, asciugateli e incorporateli nell'impasto, mescolando dolcemente. Mettete sul fuoco un tegame con abbondante olio bollente e in esso immergete, a cucchiaiate, il composto. A mano a mano che le vostre frittelle saranno pronte, disponetele su carta assorbente da cucina e cospargetele con lo zucchero rimasto a velo.