

BIGNÈ DI FRUTTA

Ingredienti:

- 125 g di farina,
- 1 uovo,
- 10 g di lievito di birra,
- olio,
- zucchero a velo,
- frutta a piacere.

Lavorare la farina con l'uovo, un cucchiaino di olio e il lievito di birra sciolto in mezzo bicchiere di acqua. Lasciar riposare la pastella per circa 1 ora. Pulire la frutta scelta, sbucciarla, tagliarla a fette, immergerla nella pastella e friggerla in olio bollente. Spolverare la frutta frita con lo zucchero a velo e servire calda.