

LE NOSTRE RICETTE

DOLCE

Frittelle di Mais Biancoperla

Ingredienti per 10 cestini

Farina di Mais Biancoperla 200 gr

Acqua ½ l

Pera 1 - mela 1 - banana 1

Succo di 2 arance

Uova 3 - lievito per dolci 1 bustina

Zucchero 50 gr

Cognac 1 bicchierino

Farina 00 q.b.



Procedimento

Fate bollire l'acqua, unite il sale e versate a pioggia la farina di Mais Biancoperla, cuocete per 20 minuti. Versatela in una ciotola con lo zucchero e il succo d'arancia, mescolate e lasciate raffreddare il composto. Nel frattempo tagliate la frutta in pezzetti molto piccoli. In una ciotola sbattete le uova con un pizzico di sale, aggiungete la frutta tagliata, il cognac e mescolate bene. Unite questo composto alla polenta e dopo aver aggiunto il lievito, al bisogno versate un po' di farina 00, se risultasse troppo compatto potete ammorbidire con del latte. Coprite con un tovagliolo l'impasto e ponetelo in un luogo caldo a lievitare per 30 minuti. In una padella portate dell'olio a temperatura, con l'aiuto di un cucchiaio prendete dell'impasto e adagiate le frittelle nell'olio, giratele da ambo le parti fino a raggiungere un bel colore dorato.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it