

Frittelle con idrolitina



Ingredienti

- 250 gr farina
- 1 uovo
- 1 bustina di idrolitina
- latte quanto basta per rendere l'impasto morbido ma non liquido

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare con lo sbattitore elettrico o quello a mano.

Mettere a scaldare una pentola con olio e friggere le frittelle tuffandole col cucchiaio nell'olio bollente.

Una volta pronte, mettere dello zucchero in un piatto e farvi rotolare dentro le frittelle.