

# Frittelle all' uvetta

Ingredienti per 6 persone

- .250 g di farina
- .50 g di zucchero semolato
- .1 bicchiere di latte
- .1 bicchierino di marsala
- .2 uova
- .80- 100 g di uvetta
- .la scorza grattugiata di mezzo limone
- .1 bustina di lievito
- .1 pizzico di sale
- .olio per friggere
- .zucchero a velo

Procedimento

- .In una ciotola mescolate le uova con lo zucchero semolato.
- .Incorporate la farina setacciata con il lievito e il sale, alternandola con il latte.
- .Grattugiate la scorza di limone.
- .Fate ammollare l' uvetta nel marsala per circa 10 minuti.
- .Strizzatela e unitela al composto.
- .Mescolate bene per ottenere un composto omogeneo e morbido.
- .Scaldate l' olio in una padella, versate dei piccoli cucchiaini di impasto e cuocete le frittelle.
- .Scolatele su carta assorbente e cospargetele di zucchero a velo.

*"Regolate voi la quantità di uvetta in base ai vostri gusti.*

*Per un gusto più deciso potete versare il marsala in cui avete ammollato l' uvetta nell' impasto."*

