

Frittelle di castagne

Ingredienti per circa 40 frittelle

- .300 g di farina di castagne
- .50 g uvetta sultanina
- .50 g di fichi secchi
- .5 dl di acqua
- .2 cucchiari di zucchero
- .1 bicchierino di rum
- .zucchero a velo q.b.
- .un pizzico di sale
- .burro q.b.

Procedimento

- .Ammorbidite l' uvetta nel rum per circa 10 minuti.
- .Tagliate a pezzi piccoli i fichi secchi.
- .Setacciate la farina e pontetela in una ciotola con il sale.
- .Versate a filo l' acqua e mescolate per ottenere una pastella piuttosto fluida.
- .Unite l' uvetta strizzata e i fichi. Mescolate ancora.
- .Ungete di burro una padella antiaderente, versate alcune cucchiariate di pastella, lontane tra loro.
- .Fatele cuocere pochi minuti finchè prendono colore e giratele con una spatola.
- .Scolatele su carta assorbente e spolverizzatele ancora calde con lo zucchero a velo.

