

# Frittelle di amaretti

Ingredienti per 5 persone

## Per il ripieno

- .150 g di amaretti piccoli
- .30 g di confettura a scelta
- .2 bicchierini di grappa

## Per la pastella

- .2 uova
- .200 g di farina
- .200 g di latte
- .30 g di burro
- .25 g di zucchero
- .1 pizzico di sale
- .olio q.b. per friggere

## Procedimento

Preparate la pastella versando la farina in una ciotola con il sale.  
A parte lavorate i tuorli con lo zucchero e poi aggiungete il burro fuso.  
Unite a filo la farina e mescolate aggiungendo un pò per volta il latte.  
Mescolate per non formare grumi.  
Montate a neve ferma gli albumi e incorporateli delicatamente alla pastella.  
Accoppiate gli amaretti con un filo di confettura.  
Spennellateli leggermente con la grappa.  
Immergete gli amaretti nella pastella e frigeteli pochi per volta nell' olio bollente.  
Una volta dorati, scolateli su carta da cucina.

*"Per delle frittelle ancora più golose, mescolate 30 g di nutella ammorbidita con 3 cucchiari di mascarpone e farcite gli amaretti. Se siete proprio golosi, fatele raffreddare e spolverizzatele con lo zucchero a velo."*

