

Fritos de Apple com açúcar de confeiteiro



Foto Maurizio Maurizi
26 de janeiro de 2016
de Calycanthus

O ditado que diz toscana frita que é tão bom assim que é uma régua de energia elevado a uma potência em relação às maçãs.

Não frutas é mais versátil, familiar e adequados para decorar a cozinha, também a de todos os dias.

Eles maçãs desprezioso, mas um rendimento generoso, como evidenciado pelo catálogo interminável de bolos e sobremesas que eles vêm protagonistas mil versões e em milhares de texturas.

Quando, como é tradição neste período, batata frita, maçãs mostrar panquecas declinação que a felicidade é apenas uma etapa e apenas alguns ingredientes.

A receita é um daqueles muito simples e você vai ver que você vai fazer em um instante.

A única dificuldade é atingir a temperatura do óleo a ser muito quente, mas ainda macio, de modo que a massa é indori e pode inchar ... não se preocupe, alguns testes e tomamos a mão!

Ingredientes

3 maçãs (coalho ou dourado)

2 ovos

100 g de farinha

50 g de açúcar

1/2 xícara de leite

12 g de levedura

óleo de amendoim para fritar
açúcar refinado para guarnecer



Foto Maurizio Maurizi

preparação

Aqueça o leite em uma panela até que esteja quente, mas não quente, então levedura stemperateci.

Bata os ovos com o açúcar ea farinha e misture o leite aos poucos, mexendo com um batedor para não empelotar.

Quando você obter uma massa lisa pegajoso e deixá-lo descansar e dedicar-se a maçãs. Lave, descasque, retire o núcleo e corte em fatias não muito finas circular (cerca de meio centímetro).

Tuffatele na massa e rigiratele bem para que você mergulhar uniformemente, frite um pouco de cada vez no poço de petróleo de amendoim quente e levá-los com uma escumadeira como eles são marrom.

Coloque-os em papel toalha para remover o excesso de óleo e sirva imediatamente, bem quente, com uma pitada generosa de açúcar.

http://cucina.corriere.it/allacciate-grembiuli/passepartout-grandi-classici/16_gennaio_26/frittelle-mele-un-velo-zuccher0_7fcf640c-c41c-11e5-8e0c-7baf441d5d56.shtml

São Paulo, SP, 29 Fevereiro de 2016

Mkmouse