



FRITTELLE VENEZIANE

(Crêpes vénitiennes)

(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D'ESTE (Italia))

INGREDIENTI:

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| - 20 g di lievito di birra | - 25 cl di latte |
| - 280 g di farina | - 1 scorza di limone grattugiata |
| - 4 tuorli d'uovo | - 30 g di uvetta sultanina |
| - 50 g di zucchero | - 2 cucchiaini di rum |
| - 20 g di burro | - 1 pizzico di sale |

PROCEDIMENTO:

- Sciogliere il lievito con un po di farina, zucchero e latte e metterlo a lievitare in un posto caldo,
- In una terrina mescolare la farina, le uova, il burro, lo zucchero e la scorza di limone, un pizzico di sale, il latte tiepido e alla fine il lievito,
- Mescolare bene e a lungo, aggiungere l'uvetta e il rum,
- Friggere a cucchiaiate nell'olio caldo, scuotendo la padella affinché le frittelle si gonfino da tutti i lati,
- Appena fritte, metterle su una carta per assorbire il grasso in eccesso, e spolverizzarle di zucchero a velo.

Nota :

Questa ricetta, scritta da un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l'Eurofest 2016 a Este.