

Frittelline

Ingredienti per 8 frittelle

Frittelle:

150 gr di farina

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 uovo

3 pizzichi di sale

1,5 dl di latte

30 gr di zucchero

30 gr di burro

125 gr di mirtilli

Farcitura:

1 banana affettata miele

Procedimento:

- 1. Setaccia insieme farina, lievito e sale facendoli cadere in una ciotola attraverso il colino, aggiungi lo zucchero, mescola e metti da parte.
- 2. Sguscia l'uovo dentro una caraffa, aggiungi il latte e sbatti con la frusta.
- 3. Versa il composto di latte e uova nella farina e mescola con il cucchiaio di legno quindi amalgama anche i mirtilli.
- 4. A fuoco medio fai fondere un quarto del burro nella padella e non appena comincia spumeggiare puoi iniziare la cottura.
- 5. Versa due mestolini di pastella nella padella e cuoci le frittelle per due minuti o finché appaiono alcune bolle in superficie e la parte sotto è dorata.
- 6. Con la spatola solleva e gira le frittelle e cuocile due minuti circa anche dall'altro lato. Prepara le altre frittelle nello stesso modo.

FRITTELLINE







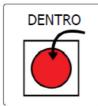


















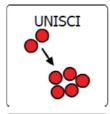










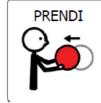




































ISTRUZIONI PER IL RICETTARIO

- 1. Ritaglia la ricetta in simboli in senso orizzontale, cioè riga per riga.
- 2. In questo modo puoi leggere la sequenza di azioni da fare in questa attività di cucina.
- Ora incolla tutte le strisce orizzontali su un cartoncino.
- 4. Ora ripiega il cartoncino a fisarmonica, per poter vedere una sequenza alla volta. Puoi così avere la ricetta scritta insieme alla ricetta in simboli!
- 5. Unisci tutte le ricette di Mamma Roberta.

Sono fantastiche!

