

◀ frittelle ▶ di mele al forno

(INGREDIENTI PER 8 PERSONE)



• procedimento •

FRITTELLE AL FORNO

1. Sbuccia le mele e rimuovi i torsoli con l'aiuto di un levatorsolo (in modo che le frittelle vengano con il buco al centro). Taglia le mele a fette spesse circa mezzo centimetro e disponile su una placca da forno o un tagliere. Poi bagnale con il succo di limone e spolverale con poca cannella.
2. Metti l'uovo intero in una ciotola, aggiungi la bevanda di mandorla, un pizzico di sale, lo zucchero, e mescola bene il tutto. Setaccia a parte la farina integrale di grano tenero con il lievito e aggiungi la scorza grattugiata del limone, poi uniscili poco alla volta al

composto liquido mescolando bene.

3. Se necessario, mescola la pastella con una frusta per eliminare tutti i grumi, poi mettila a riposare in frigorifero per almeno una decina di minuti.
4. Immergi le fette di mela nella pastella e disponile su una placca rivestita di carta da forno. Cuoci in forno preriscaldato a 170° C (modalità statica) per circa 15 minuti. Sforna le frittelle quando saranno dorate, lasciale raffreddare qualche minuto e servile tiepide con una spolverata di cannella in polvere!