

FRITTELLE DOLCI DI PASTA MADRE

260 gr di pasta madre rinfrescata il giorno prima
1 cucchiaio di succo di mela concentrato
mezzo cucchiaino di sale marino integrale
1 pugno di uvetta
mezzo cucchiaino piccolo di vaniglia in polvere
un cucchiaino di grappa aromatizzata all'arancia e vaniglia
100 ml di acqua

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

Ho mischiato tutti gli ingredienti, l'acqua l'ho aggiunta per avere un composto simile a quello delle frittelle, morbido.

Ho scaldato l'olio (e.v.o. bio) nell'wok e ho fritto prendendo l'impasto con due cucchiaini, come a formare delle quenelle, in realtà degli ammassi informi bitorzoluti sgocciolanti

Le ho messe sulla carta per assorbire l'olio e poi cosparse di zucchero muscovado tritato al macinacaffè per farlo "a velo", un velo beige.

