

FRITTELLE di mia mamma

500 gr di farina bianca (tipo 0 o anche 2)
una bustina di lievito (una bustina di cremor tartaro pronto bio)
100 gr di zucchero (meglio se di canna bio anche se bianco)
la buccia di un limone (bio)
mezzo cucchiaino di vaniglia bio in polvere
una presa di sale
4 uova bio
12 cucchiari di olio extra vergine d'oliva
12 cucchiari di latte (secondo me se fosse anche vegetale non casca il mondo)
100 gr di uvetta
una manciata di pinoli

olio di girasole per friggere
zucchero a velo da cospargere

Setacciare lievito e farina. Aggiungere zucchero, vaniglia, buccia di limone e sale.
Frullare uova latte e olio e incorporare al composto di farina a poco a poco, aggiungere l'uvetta e i pinoli.
Con due cucchiaini da te formare delle palline e friggerle in olio bollente.
Cospargere con lo zucchero a velo anche se nella foto non c'è, se non lo avete basta mettere nel macinacaffè lo zucchero normale.

Portare l'olio usato all'area ecologica del comune (questo è un promemoria per me che ho ancora sotto il lavandino quello dell'ultima frittura che ho fatto mesi fa).

