

## FICHI FRITTI

### Ingredienti

- farina (50gr)
- sale
- 2 uova
- 1 limone
- latte (200ml)
- zucchero a velo (50gr)
- lievito vanigliato
- fichi (800gr)
- vino fragolino (40ml)

### Come si prepara

Preparare una buona pastella mescolando bene le uova, la farina setacciata, il vino fragolino, il latte fresco, la buccia grattugiata di un limone, mezza bustina di lievito e un pizzico di sale.

Far riposare per una ventina di minuti.

Passare i fichi neri, maturi, nella pastella e friggerli finchè saranno dorati.

Farli asciugare sulla carta assorbente e servirli adagiati su una foglia di fico spolverizzati di zucchero a velo.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 50

### Tags

fritti, frutta, dolci di frutta, frutta fritta, Fichi fritti