

FRITTELLINE CON RICOTTA DI ELISA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (300gr)
- 3 uova
- zucchero (300gr)
- lievito vanigliato (1gr)
- ricotta (300gr)

Come si prepara

In una insalatiera unire le uova con lo zucchero, poi aggiungere la ricotta, la farina setacciandola per evitare grumi ed infine il lievito per dolci.

In una pentola versare l'olio di semi fino a quasi la sua metà (della pentola) e far scaldare l'olio.

Una volta che l'olio sarà pronto prendere il composto con un cucchiaino da caffè e, con l'aiuto del dito, far scivolare il composto nell'olio ben caldo.

Non appena le "palline" si indorano toglierle dall'olio e cospargerle di zucchero. Buon appetito!

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

frittelle, ricette utenti, dolci al cucchiaio, ricotta, frittelline con ricotta, frittelle con ricotta

