

PALLINE ALL'UVETTA

Ingredienti

- farina (300gr)
- sale
- burro (200gr)
- zucchero (150gr)
- 2 tuorli d'uovo
- uvetta (120gr)

Come si prepara

Portare ad ebollizione mezzo litro di acqua salata.

Unire il burro a pezzetti e la farina a pioggia.

Cuocere l'impasto mescolando fino a quando si staccherà dalle pareti del recipiente.

Versarlo sul piano di lavoro leggermente unto di olio e far raffreddare.

Incorporare uno alla volta i tuorli (non aggiungere il successivo se il precedente non è stato assorbito), l'uvetta, lo zucchero e amalgamare bene.

Prendere l'impasto a cucchiainate e friggerlo nell'olio bollente fino a quando sarà ben dorato.

Servire calde.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	317 kcal 1327 kJ
-------------------	---------------------

Tags

fritti, occasioni speciali, bambini, dolci, new, feste, palline, biscotti, nuove



