

FRITELLE ALLE MELE E UVETTA (ricetta senza latte e uovo)

INGREDIENTI

- 300g di farina bianca 00
- 130g di farina di manitoba
- 250 ml di panna di soia o latte di soia o riso
- 70 g di uvetta
- 12g di lievito di birra secco
- 5 cucchiaini di zucchero
- 1 mela grande e molto matura
- succo di un mandarino o mezza arancia
- un cucchiaino di cognac
- 1 cucchiaino di zucchero a velo vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- mezzo cucchiaino di sale
- zucchero semolato per guarnire
- un litro di olio di mais o extravergine per la frittura

PREPARAZIONE

Lavare, sbucciare e tagliare a pezzetti piccolissimi la mela, quindi metterla a marinare con il succo del mandarino ed il cognac per circa 5 minuti. Lavare molto bene l'uvetta e lasciarle in ammollo per circa dieci minuti.

Impastare tutti gli ingredienti in una terrina capiente. Aggiungere la mela con il succo e l'uvetta ben strizzata, lavorare il composto fino ad amalgamare completamente gli ultimi ingredienti inseriti.

Lasciare lievitare il preparato, coprendolo con uno strofinaccio, in luogo tiepido.

Impastare nuovamente il composto per altri 2- 3 minuti.

Scaldare molto bene l'olio.

Prelevare, aiutandosi con due cucchiaini da cucina una quantità di pasta poco più grande di una noce e gettarla nell'olio bollente. Cuocere le frittelle da entrambi i lati; quando saranno dorate, toglierle dall'olio, sgocciolarle e asciugarle bene su carta da cucina. Passarle subito su abbondante zucchero semolato o spolverizzarle di zucchero a velo. Procedere fino ad esaurire gli ingredienti. Servirle ancora calde.