

# Frittelle di carnevale!



**1** Metti la farina in una ciotola e mescola con due tuorli d'uovo, un pizzico di sale, lievito, acqua e latte.



**2** Avvolgi l'impasto in un panno e lascia lievitare la pasta circa 30 minuti, fino a quando si gonfia e diventa soffice.



## COSA TI SERVE

(PER 4/5 BAMBINI)



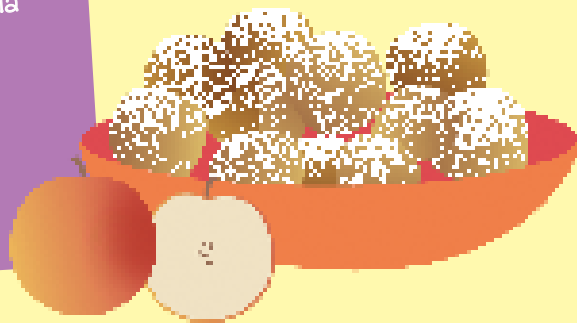
**3** Poi incorpora una mela grattugiata e i bianchi dell'uovo montati (a parte) a neve. Amalgama il tutto.



**4** Con un cucchiaino fai delle palline e, con l'aiuto di un grande, friggile in abbondante olio bollente. Quando sono ben fritte, tirale fuori dalla pentola e passale nello zucchero a velo.



Portale in tavola calde... attento a non scottarti però!



Nota per i genitori: una ricetta per festeggiare il Carnevale!