

Frittole veneziane

Ingredienti:

15gr di lievito di birra
200gr di farina
50gr di uva passa
50gr di pinoli
50gr di frutta candita
100gr di zucchero
1 bicchierino di grappa o di rum
zucchero a velo.

Preparazione:

in una ciotola sciogliete il lievito con un pò d'acqua tiepida e con lo zucchero, aggiungete il liquore, la farina e un pò d'acqua se necessario. Amalgamate il tutto, coprite la pasta con un telo e fatela riposare in un posto caldo per circa un'ora e fino a quando non è raddoppiata. Trascorso il tempo unite alla pasta la frutta candita tagliata a pezzetti, l'uva passa e i pinoli. Friggete le zeppoline versandole a cucchiaiate in abbondante olio ben caldo. Asciugatele sulla carta assorbente da cucina, spolveratele con lo zucchero a velo e servite ancora calde.

