



FRITTELLE CON CIOCCOLATO E UVETTA

Se il cioccolato è il cibo degli dei... le frittelle sono le regine del carnevale! Cioccolato e uvetta sono gli ingredienti giusti per rendere irresistibile il vostro carnevale in famiglia.



INGREDIENTI:

70 g gocce cioccolato fondente Emilia
250 g acqua
200 g burro
250 g farina
70 g uvetta sultanina
5 uova
rhum
sale
olio per friggere
zucchero a velo



Difficoltà
MEDIO



Preparazione
30 min



Porzioni
6

1

Rinvenire l'uvetta in un dito di rhum, nel frattempo portare ad ebollizione 250 g di acqua con il burro e una presa di sale. Togliere dal fuoco, versarvi la farina e mescolare finché l'impasto non si staccherà dal fondo della pentola.

Lasciare raffreddare e poi lavorare l'impasto con la frusta elettrica, unendovi la uova una per volta e a seguire l'uvetta, le gocce di cioccolato e un bicchierino di rhum.

CONSIGLIO

Inserire nelle frittelle con una siringa da dolci un poco di marmellata o crema pasticcera.



- 2** Mettere sul fuoco una padella per frittura con abbondante olio; quando sarà ben caldo, versare l'impasto poco per volta, a piccole cucchiaiate. Togliere le frittelle quando saranno gonfie e dorate e passarle in un foglio di carta assorbente.
- 3** Tenere al caldo e servire le frittelle ancora calde, spolverizzandole con zucchero a velo.