

# le Castagnole

**MOLINO  
PAGANI**  
dal 1803  
FARINE. DAL 1803.

Lo Spaccio

## Frittelle di Mele con Farina Exacta Pasticceria

### Ingredienti:

Farina Frolla 250g  
1 Uovo medio intero  
Zucchero 40g  
Mezza bustina di lievito per dolci (7g)  
220g di mela tagliata a cubettini (circa 1 mela)  
200ml di latte intero  
1 bustina di vanillina  
la buccia di un limone grattugiata

### Procedimento:

Mescolare il latte con l'uovo, lo zucchero e gli aromi, successivamente aggiungere la farina con il lievito per dolci setacciati insieme e mescolare bene.

Tagliare a cubettini la mela, aggiungerla all'impasto e mescolare bene.

Scaldare l'olio a 175°C e porzionare l'impasto aiutandosi con 2 cucchiari da minestra friggendo le frittelle fino a che non risultano ben dorate.

Scolarle bene dall'olio e passarle nello zucchero semolato.

### VARIANTE

Per una variante gustose di questa ricetta potete sostituire le mele con altra frutta a piacimento oppure togliere le mele e friggere il composto farcendolo poi a piacimento una volta fritto.

## Enviva il Carnevale!



**PER INFORMAZIONI E DUBBI POTETE CONTATTARE IL NOSTRO SPACCIO 0371.290151**  
Molino Pagani Spa • Via dei Molini, 38 • 26812 Borghetto Lodigiano (LO) • [molinopagani.it](http://molinopagani.it) • [lospacciomolinopagani.it](http://lospacciomolinopagani.it)