

Frittelle ai mirtilli

Ingredienti:

130 gr. di farina
200 gr. di mirtilli
un pizzico di lievito in polvere
2 uova
80 gr. di zucchero semolato
1 bicchiere di latte
30 gr. di burro
1 cucchiaino di succo di limone
600 ml. di olio di arachidi
sale

Setacciate la farina con il lievito in polvere e un pizzico di sale. Rompete le uova, dividete i tuorli dagli albumi e metteteli in due ciotole. Montate gli albumi a neve fermissima con una frusta elettrica. Montate anche i tuorli con la frusta elettrica insieme con 40 gr. di zucchero finché saranno gonfi e chiari. Incorporatevi la farina setacciata, poco alla volta, alternandola con il latte, sempre montando con la frusta a bassa velocità. Aggiungete il burro fuso e il succo di limone, sempre montando. Incorporate anche gli albumi a neve, poco alla volta, mescolando dal basso verso l'alto. Aggiungete al composto anche i mirtilli, lavati e asciugati bene. Riscaldare l'olio in una padella e, quando sarà bollente, friggetevi l'impasto a cucchiaiate, in più riprese, voltando le frittelle a metà cottura. Scolatele con il mestolo forato e fatele sgocciolare su carta assorbente da cucina mano a mano che saranno cotte. Spolverizzatele subito con lo zucchero semolato rimasto e servitele calde.