

Ciurilli - frittelle di fiori di zucca



Pronto in: 2:15 [h:mm]



Persone 4



bimby, frittura



Light?



Sì No



Difficolta' ★★☆☆



Voto ★★★★★



non far sciscitare la pasta



Cottura e/o raffreddamento 0:15

Preparazione 2:00

Ingredienti



300g farina
250g di acqua
20g olio
1/2 panetto di lievito di birra
fiori di zucca sciacquati tagliati
(non sminuzzati)
sale quanto basta
1 pizzico di pepe
olio per friggere

Procedimento

inserire nel boccale l'acqua, l'olio, il lievito e il sale [20'' Vel.1]

unire la farina: [30'' Vel.6.]

[aggiungere l'uovo]

Con le lame in movimento [Vel. 1] inserire i fiori di zucca dal foro del coperchio.

Lasciare lievitare il composto in una ciotola per 1 ora circa [deve raddoppiare il suo volume]

Servendosi di un cucchiaino bagnato nell'acqua, prendere l'impasto a cucchiainate e friggerlo in olio fino a che non dori [pentola alta fuoco basso]

Adagiare le frittelle su carta assorbente e servire calde

