

Les frittelle vénitiennes

Ingrédients

50 g de raisins de Corinthe,
200g de farine de blé,
une pincée de sel,
60g de sucre,
1 œuf,
10g de levure fraîche,
20cl de lait,
huile d'arachide,
50g de sucre vanillé

La recette

Faire d'abord macérer les raisins dans de l'eau tiède (ou de la grappa pour les adultes !). Mettre la farine passée au tamis dans un saladier, ajouter une pincée de sel, le sucre, l'œuf ainsi que les raisins que vous aurez essuyés. Les passer ensuite dans la farine.

Faire dissoudre la levure dans la moitié de lait et ajouter les autres ingrédients. Pétrir pour obtenir une pâte bien lisse en incorporant le reste du lait petit à petit.

Laisser reposer une heure dans un endroit chaud.

Faire chauffer l'huile.

Prélever des cuillerées de pâte et les faire frire une à une.

Les beignets sont prêts lorsqu'ils sont dorés sur les deux côtés.

Les sortir de l'huile avec une écumoire, les laisser égoutter et les servir saupoudrés de sucre vanillé.