CROCCANTI IN PASTELLA

Ingredienti:

- 3 cucchiai di farina,
- un cucchiaio di burro fuso,
- un bicchierino di birra,
- un albume montato a neve,
- un bicchierino di rum,
- 300 g di fragole,
- olio di semi,
- zucchero a velo.

Mescolate la farina, il burro fuso, un bicchierino di birra; incorporate un albume a neve e un bicchierino di rum. Intingete le fragole nella pastella e friggetele nell'olio di semi.
Potete spolverizzarle con lo zucchero a velo.