FRITTELLE DI FRUTTA

Ingredienti:

- Frutta di stagione (albicocca, pesca, mela ecc.).

Per la pastella:

- 125g. di farina,
- 10g. di lievito in polvere,
- un pizzico di sale,
- un uovo,
- olio,
- rhum.
- olio per friggere.

Preparate prima di tutto la pastella con la farina setacciata insieme con il lievito in polvere e un pizzico di sale. Fate la fonta in una terrina e versatevi nel mezzo il tuorlo dell'uovo, un cucchiaino di olio e acqua tiepida quanto basta per formare, lavorandola, una pasta abbastanza sciolta, ma non troppo liquida.
Lasciatela riposare un'ora e al momento di usarla, unitevi la chiara sbattuta per circa un minuto con la forchetta. Intanto avrete preparato la frutta tagliata a fette, lasciandole macerare nello zucchero e nel rhum. Scolatele, passatele nella pastella e gettatele nell'olio bollente facendole dorare dalle due parti.
Cospargete di zucchero al velo vanigliato.