

FRITTELLE DI FIORI DI SAMBUCO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 cl di fiori di sambuco,
- 1 bicchiere di latte,
- 100 g di farina,
- 100 g di zucchero,
- 3 uova,
- 1/2 bustina di lievito vanigliato,
- 1 pizzico di sale,
- molto olio d'oliva.

Togliere i gambi più grossi alle infiorescenze del sambuco.

Montare gli albumi a neve.

A parte, mescolare farina, zucchero, i tuorli ed il latte; quando avrete sciolto tutti i grumi, incorporate i bianchi, poi il lievito ed infine i fiori, mescolando con molta delicatezza.

Fatene frittelline e friggetele bene; scolatele e mangiatele ancora calde!