# Frittelle con farina di castagne

## Senza glutine



## Ingredienti

*Farina di castagne 200 gr* **#**

*Uova (circa 2 medie) 110 gr*

*Zucchero 60 gr*

*Latte senza lattosio 200 gr*

*Lievito in polvere per dolci 4 gr* **#**

*Uvetta 85 gr* **#**

*Scorza d'arancia (buccia edibile) 1*

## Per friggere

*Olio di semi di arachide 700 gr*

## Per guarnire

*Zucchero a velo q.b.* **#**

## Procedimento

*Mettete in ammollo l'uvetta in acqua fredda per circa 10 minuti. Mettete l'olio per la frittura a scaldare a fuoco dolce. Nel frattempo preparate l'impasto. In una ciotola versate le uova e lo zucchero. Grattugiate la scorza di un'arancia. Versate il latte a filo mescolando con una frusta, setacciate il lievito per dolci e alla fine versate anche la farina di castagne poco per volta mescolando spesso con una frusta. Una volta che l'impasto sarà ben amalgamato, incorporate l'uvetta scolata e reidratata. Mescolate un'ultima volta. Aiutatevi con due cucchiai: con uno prelevate l'impasto e con l'altro, cercate di dare una forma rotonda alla pastella prima di tuffarla nell'olio portato a 170°. Friggete pochi pezzi per volta per volta aiutandovi con due cucchiai per formare delle frittelle tonde. Friggete per 2-3 minuti girando da entrambi i lati. Scolate le frittelle quando saranno dorate. Adagiatele su un vassoio rivestito con carta assorbente per asciugare l'olio in eccesso. Quindi spolverizzate le frittelle di castagne con zucchero a velo e servitele subito.*

### Ricetta di Giallo Zafferano