Frittelle Lunapark senza lievitazione

Senza glutine



Ingredienti

280 gr di farina senza glutine **#**

30 gr di zucchero

8 gr di lievito per dolci **#**

160 gr di acqua

1 cucchiaino di olio

1 pizzico di sale

olio di semi per friggere

zucchero semolato per la finitura

Procedimento

In una ciotola, unite la farina, lo zucchero, il lievito e il pizzico di sale. Aggiungete l'acqua e l'olio. Mescolate inizialmente con una forchetta e successivamente a mano. Dovrete ottenere un bel panetto liscio. Inizialmente l'impasto sembrerà appiccicoso, ma lavorandolo per un paio di minuti otterrete un composto lavorabile. In caso contrario aggiungete pochissima farina per volta se risulta troppo appiccicoso, o pochissima acqua se invece l'impasto tende a creparsi. Dividete l'impasto in 7 palline e schiacciate ognuna con le mani cercando di lasciare un bel bordo intorno, come se voleste fare delle pizzette con cornicione. Scaldate in un pentolino l'olio di semi e immergete poche Frittelle Lunapark senza glutine senza lievitazione, alla volta, in modo da non abbassare troppo velocemente la temperatura dell'olio. Quando appaiono dorate, giratele dall'altro lato e a doratura, scolate e cospargete con zucchero semolato. Servite ancora calde.

Ricetta originale di "Paneamoreceliachia"