DESSERT

Bomboloni di robinia

INGREDIENTI:

18 grappoli di fiori di robinia parzialmente in bocciolo.
100 g di farina bianca 00.
1 dl di latte fresco intero.
2 uova.
80 g di zucchero a velo.
1 pizzico di sale.
Strutto.

PREPARAZIONE

Stemperate la farina setacciata nel latte, unite i rossi d’uovo e il sale. Lavorate con la frusta poi unite 50 g di zucchero e incorporate piano gli albumi montati a neve. Immergete nella pastella i fiori e friggeteli nello strutto. Asciugate su carta assorbente e servite cosparsi di zucchero a velo.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150