



## 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.