

FRITTELLE ALLO YOGURT E ALLA VANIGLIA



PER 30 FRITTELLE

PER LA BASE

Farina	160g
Lievito	5g
Zucchero	80g
Uova	2
Yogurt	250g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY	1 baccello

MONTAGGIO & FINITURA

Preriscaldare l'olio in una friggitrice o in una grande casseruola.

In una grande ciotola, **mescolare** i tuorli, lo zucchero, lo yogurt e il baccello di vaniglia inciso e raschiato.

Aggiungere la farina e il lievito, **mescolare** bene.
Montare gli albumi a neve e **incorporarli** delicatamente al composto precedente.

Quando l'olio avrà raggiunto la giusta temperatura (170-180°C con un termometro da cucina), **versare** con un cucchiaino delle palline di pasta nel bagno di frittura.

Farle dorare rigirandole a metà cottura per circa 2 minuti.

Adagiarle su un piatto ricoperto di carta assorbente.



Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

È vietata la riproduzione o la diffusione, salvo per uso privato.

Crediti fotografici:
Agenzia **CRU**.

