

## Frittelle di mele e yogurt per il papà

### Ingredienti (per 4 persone)

- ✓ 2 mele
- ✓ 150 g di farina
- ✓ 1 uovo
- ✓ 1 vasetto di yogurt bianco (125 g)
- ✓ 2 cucchiaini di zucchero
- ✓ ½ bustina di lievito per dolci
- ✓ 1 cucchiaino di cannella (facoltativo)
- ✓ Succo di ½ limone
- ✓ Olio per friggere
- ✓ Zucchero a velo per decorare



### Strumenti

- ◆ Ciotola grande
- ◆ Cucchiaino di legno
- ◆ Padella e carta assorbente
- ◆ Coltello e cucchiaio

### Procedimento

- 1 Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a fettine sottili. Metterle in una ciotola con il succo di limone per non farle scurire.
- 2 In una ciotola grande, mescolare farina, zucchero, lievito e cannella.
- 3 Aggiungere l'uovo e lo yogurt, mescolando bene fino a ottenere una pastella omogenea.
- 4 Unire le mele alla pastella e mescolare delicatamente.
- 5 Scaldare l'olio in una padella e versare cucchiaiate di impasto, formando le frittelle.
- 6 Cuocere le frittelle 2-3 minuti per lato, finché sono dorate.
- 7 Scolarle su carta assorbente e spolverare con zucchero a velo.
- 8 **Servire con un bel sorriso e una dedica speciale al papà!**

### DOMANDE

- 1 Quale ingrediente rende le frittelle più soffici?
- 2 Perché mettiamo il succo di limone sulle mele?
- 3 Qual è il tuo ingrediente preferito in questa ricetta?
- 4 Se potessi inventare una frittella speciale per il tuo papà, cosa ci metteresti?

