



DOLCETTI E CR?PES

# Funnel Cake



1 VASSOIO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
10 MIN



CALORIE  
330K

NOTE

## INGREDIENTI

280 g di Farina 0

40 g di Burro

4 Uova

20 g di Zucchero semolato

200 ml di Latte

2 cucchiai di Grappa

1 pizzico di Lievito per dolci

Cannella in polvere

Olio di semi di arachidi o di girasole (per friggere)

Sale

## PER LA DECORAZIONE

2 cucchiai di Zucchero a velo

200 g di Fragole

## Preparazione

- Setacciate la farina in una ciotola capiente insieme al lievito, versate poco alla volta il latte, mescolando con le fruste elettriche a bassa velocità, e quindi unite lo zucchero e un pizzico di cannella.
- Fate fondere il burro in un pentolino su fuoco bassissimo e per pochi secondi, spegnete subito e aggiungetelo a filo al composto. Sempre frullando versate la grappa e quindi i tuorli, uno alla volta.
- In una seconda ciotola montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale, usando sempre le fruste elettriche (ben lavate e asciugate). Aggiungeteli al composto di farina e latte poco alla volta, mescolando dal basso in alto con una frusta a mano per non smontarli troppo: otterrete una pastella liquida e omogenea.
- Fate scaldare abbondante olio di semi in una padella, grande quanto volete che siano i vostri funnel cake.
- Versate un mestolo circa di pastella in un imbuto, tappando il foro con un dito. Trasferitevi con l'imbuto sopra la padella, togliete il dito e fate scendere la pastella nell'olio: iniziate dal centro e fate una spirale continua verso l'esterno, fino a riempire tutto il fondo della padella, ma non importa che sia regolare. Fate solo molta attenzione a stare alla distanza giusta, non troppo vicino (per non scottarvi!) ma neanche troppo lontano, perché il filo di pastella non resterebbe attaccato via via che cala.
- Quando vedete che la frittella inizia a essere dorata da un lato, giratela con l'aiuto di una pinza o di due forchette, e fatela friggere anche dall'altra parte. Toglietela e appoggiatela su un vassoio coperto di carta da forno, che assorbirà l'unto in eccesso. Procedete così con tutto il resto della pastella.
- Quando tutti i funnel cake saranno pronti, spolverizzateli con zucchero a velo setacciato. Serviteli subito con le fragole, ben lavate, asciugate e tagliate a spicchi.

Carla Marchetti