

## FRIITELLE DI MELE ALLO SCIROPPO

### **Ingredienti:**

uova (1/2 a testa)

farina (1 cucchiaio raso ogni uovo)

mele poco acquose (circa 1/2 a testa, magari renette, canada dalle nostre parti, meglio se bio)

uvetta a piacere

pinoli come sopra

un po' di cannella

olio evo per la padella

### **per lo sciroppo:**

acqua (1 piccolo bicchiere a testa)

miele

malto di grano o di mais

cardamomo

vaniglia

-----

### **Preparazione:**

Mettere a mollo l'uvetta, tostare leggermente i pinoli.

Pulire le mele, se sono bio non sbucciarle, tagliarle a julienne (robot o grattugia), spruzzarle con un po' di limone mescolando bene.

Sbattere le uova con la farina e un pizzico di sale (non indispensabile se le mangiate con lo sciroppo), aggiungere le mele, l'uvetta scolata e i pinoli, la cannella.

Far bollire l'acqua con gli aromi, togliere dal fuoco e aggiungere il malto e il miele (1 cucchiaino di entrambi a testa circa) mescolando bene.

Preparare le frittelle, unendo la padella con un pennello (o un pezzo di carta da cucina) con molta parsimonia, cuocere a fuoco moderato (x la farina all'interno!).

Quando sono dorate dalle due parti metterle in un piatto fondo, cospargerle con lo sciroppo e lasciar assorbire, ma per chi non vuole/può il troppo dolce sono buone anche appena cotte (così ce le davano da piccoli, per premio!).