

Ricetta per le frittelle

Prodotti necessari:

- 2 tazze di farina
- 1 tazza di acqua
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- 2 cucchiai di grasso o olio

Se avete più figli potete fare una doppia porzione

Preparazione:

Mescolare farina, lievito e sale. Aggiungere poi l'acqua e impastare il tutto. Lasciare riposare l'impasto per 5-10 minuti

Versare un po' d'olio nella teglia fredda e stendere l'impasto. Stendere l'impasto in modo che sia il più piatto possibile sul fondo della padella

Mettere quindi la padella sul fuoco o sul fornello. Girare il pane un paio di volte e aggiungere burro se necessario. L'olio impedirà al pane di bruciare sul fondo della padella. Dopo qualche minuto (da 3 a 5 circa), il pane è pronto.