

Ingredienti:

- 1 kg di mele
- 500 g di farina di grano (preferibilmente di Rigoso) o un mix con meno del 50% di farina di castagne
- Scorza di un limone grattugiata
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- Uvetta (opzionale)
- Mezzo bicchiere di grappa (o rum)
- 150 g di zucchero o 190 mL di malto d'orzo
- 2 bustine di lievito vanigliato
- Un pizzico di sale
- Latte quanto basta

Preparazione:

1. **Preparare il composto:** Sbattete l'uovo intero e il tuorlo insieme alla scorza di limone grattugiata e allo zucchero (o malto d'orzo) fino a ottenere un composto omogeneo.
2. **Unire gli ingredienti secchi:** Setacciate la farina e mescolatela con il lievito. Aggiungetela gradualmente al composto di uova, incorporando un po' di latte alla volta per ottenere una pastella liscia e senza grumi.
3. **Aromatizzare:** A questo punto, se lo desiderate, aggiungete l'uvetta, precedentemente ammollata e scolata, insieme alla grappa (o rum).
4. **Aggiungere le mele:** Sbucciate e tagliate le mele a fettine sottili o piccoli pezzi, poi mescolatele bene nella pastella fino a ricoprirle completamente.
5. **Friggere:** Scaldate l'olio in una padella a fuoco medio-basso. Versate cucchiaiate di composto nell'olio caldo e friggete le frittelle fino a doratura su entrambi i lati.
6. **Servire:** Una volta pronte, scolatele su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e servitele calde, magari con una spolverata di zucchero a velo.

Buon appetito!