FRITTELLE ALLO YOGURT E ARANCIA

Non so se a un foodblogger possa capitare di dimenticare che il suo blog compie un anno!! beh a me è capitato, l'altro giorno pensavo a cosa pubblicare per "festeggiare" poi mi son resa conto che la data era già passata, è si.. e non da poco.. il 12 di febbraio ho compiuto un anno di blog, il tempo è volato e mi rendo conto che in questo anno son stata un po stordita, sarà il nuovo lavoro, sarà l'età!!
Comunque avrei voluto postare delle castagnole preparate a carnevale, diciamo le sorelle di quelle pubblicate nel mio primissimo post, ora… anche se carnevale è passato voglio rimanere fedele alla mia idea e poi diciamolo.. mica è vietato mangiarle in un'altro periodo, anche se io per dirla tutta le ho fatte assieme alle mie ciambelline, giusto per friggere una sola volta!!
La salsa all'arancia l'ho fatta ispirandomi alla magnifica Renata!!



FRITTELLE ALLO YOGURT E ARANCIA

125 gr di yogurt alla vaniglia
1 uovo
2 cucchiai di olio di semi
220 gr di farina 00
10 gr di lievito per dolci
20 gr di limoncello
20 gr di latte in polvere
20 gr di latte condensato
1 cucchiaio di zucchero

inoltre

500 gr di olio di semi di arachidi

160 gr di succo d’arancia
3 cucchiai rasi di zucchero



Unite assieme la farina, il lievito e il latte in polvere, setacciate il tutto.
Sbattete leggermente l’uovo, unite lo yogurt, l’olio, il latte condensato e il limoncello, amalgamate tutto unite lo zucchero e poco alla volta il mix di farina, appena raggiunto un composto omogeneo coprite con la pellicola e lasciate riposare mezz’ora.
In un pentolino stretto fate scaldare dell’olio di semi di arachidi fino a 170° circa. Con un cucchiaio prelevate una piccola quantità di composto e con l’aiuto di un’altro cucchiaio, fatelo cadere nell’olio, proseguite così fino all’esaurimento del composto, scolate bene le palline quando

saranno ben rosolate, disponetele su carta assorbente.
In un pentolino mettete lo zucchero e il succo d’arancia, fate bollire una decina di minuti, finchè lo sciroppo si sarà un po addensato, fate raffreddare.
In una larga ciotola mettete le castagnole e irroratele con lo sciroppo.




ombelicodivenere.blogspot.it