



Ingredienti

250g di impasto per focacce o pizza
10 biscotti McVitie's Original Digestive
100g di crema di nocciole
Zucchero a velo qb
Olio di semi d'arachidi per friggere

Preparazione

Preparare l'impasto per focacce e farlo lievitare per 2 ore.

Macinare in un frullatore i biscotti McVitie's Original Digestive non troppo finemente, versarli in una ciotola ed amalgamarli con la crema di nocciole.

Quando l'impasto sarà pronto prenderne un pezzettino della grandezza di una noce, allargarlo con le mani e inserire al centro 1 cucchiaino di farcia; poi richiudere compattando un pò l'impasto.

Continuare fino all'esaurimento degli ingredienti.

In un pentolino capiente, o friggitrice, riscaldare abbondante oliodi semi e, quando sarà a temperatura, immergere le frittelle, girandole ogni tanto fino a quando saranno ben dorate.

Scolarle su carta assorbente e, una volta tiepide, spolverizzare con zucchero a velo e servire.



frittelle con cuore di biscotti e crema alle nocciole di salta in padella

<http://blog.giallozafferano.it/saltainpadella/frittelle-cuore-biscotti-nocciole/>