

STRABOI AI FIORI D'ACACIA CON GELATO ALLA VANIGLIA

Ingredienti:



Preparazione:



Per 4 persone

130 g di zucchero

25 g di burro

2 dl di vino moscato

1 cucchiaino di grappa

2 uova

Farina 00 qb

Olio per friggere

4 grappoli di fiori d'Acacia
(*Robinia pseudoacacia*)

Gelato alla vaniglia



Impastare il burro con il vino e lo zucchero e tanta farina da ottenere una pastella fluida.

Sbattere i tuorli ed aggiungerli all'impasto.

Montare gli albumi e incorporarli con un pizzico di sale.

Aggiungere i fiori e friggere facendo scorrere l'impasto per formare le classiche frittelle e servirle con il gelato.