

Ingredienti:

150 grammi di latte

2 uova

150 grammi di grissini

2 cucchiai di zucchero

2 cucchiai di farina

olio

Sbriciolate i grissini, metteteli su di un canovaccio e spolverizzateli, schiacciandoli con una bottiglia.

In una zuppiera sbattete le uova, incorporatevi, aggiungendola a piccoli quantitativi , la farina, diluite via via con il latte.

Unite i grissini pestati e mescolate amalgamando bene.

Scaldate in padella abbondante olio e friggetevi il composto che verserete a cucchiariate.

Lasciate dorare le frittelline su entrambe le parti, scolatele su fogli di carta assorbente e servitele spolverizzandole di zucchero.