

# Frutta frita caramellata

Categoria: Dolci e Desserts - Frittelle



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 15 min
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Bassa



La frutta frita caramellata viene servita solitamente come fine pasto o dessert nei ristoranti cinesi: si tratta di pezzi di frutta passati in una pastella leggera e spumosa, fritti e poi intinti in un goloso caramello bruno.

Potete preparare la frutta frita caramellata con la frutta che preferite, meglio se di stagione: noi abbiamo utilizzato mele, pere e banane.

Visto che Carnevale si avvicina, la frutta frita caramellata può essere uno dei dolci che andranno ad arricchire i buffet delle vostre feste!

### Ingredienti per circa 38 pezzi di frutta

>> Banane 2	>> Mele 2	>> Pere 2
>> Limoni il succo di uno		

### per la pastella

>> Acqua 200 ml	>> Lievito chimico in polvere 1 bustina	>> Sale un pizzico
>> Farina 00 150 gr	>> Olio di semi per friggere q.b.	>> Uova 2

### per caramellare

>> Acqua ghiacciata q.b.	>> Zucchero semolato 500 gr
-----------------------------	--------------------------------

## Preparazione



Per preparare la frutta frita caramellata, lavate e pelate le mele, le pere e le banane (1-2-3);



tagliate le mele e le pere in quarti, togliendo il torsolo, quindi tagliate i 4 pezzi ottenuti a metà (4-5). Dividete le banane in tre pezzi (6). Mettete i pezzi di frutta in una ciotola e cospargeteli con del succo di limone per evitare che si anneriscano e dedicatevi alla preparazione della pastella.



Dividete i tuorli dagli albumi e tenete questi ultimi da parte. Sbattete i tuorli con l'acqua (7) e aggiungete anche la farina e il lievito setacciati (8). Sbattete bene con una frusta per evitare la formazione di grumi (9).



Montate gli albumi a neve ferme con un pizzico di sale (10) e uniteli alla pastella delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto, per non farli smontare (11-12).



Mettete l'olio di semi a scaldare in una pentola capiente e, quando sarà pronto, intingete ogni pezzo di frutta nella pastella, ricopritelo interamente (13-14) e immergetelo nell'olio bollente (15).



Quando la pastella sarà ben dorata, scolate la frutta frita dall'olio (16) e fatela asciugare su un vassoio con carta assorbente. Una volta frita la frutta, preparate il caramello ([qui la scheda ricetta](#) per maggiori informazioni): in un pentolino d'acciaio dal doppio fondo, aggiungete lo zucchero semolato un cucchiaino alla volta nel pentolino (17) e fatelo sciogliere lentamente a fuoco basso, senza mescolare ma ruotando delicatamente il pentolino. Dovrete ottenere un caramello bruno (18) (la temperatura deve oscillare tra i 166°- 175°, aiutatevi con un termometro per alimenti).



Quando il caramello sarà pronto, infilate ogni pezzo di frutta frita con uno stuzzicadenti e intingetelo velocemente nel caramello (19). Scolate il caramello in eccesso e immergete il pezzo di frutta nell'acqua ghiacciata, che avrete predisposto in una ciotola, per far solidificare il caramello (20). Sistemate la frutta frita caramellata su un piatto da portata e servite (21).

## Conservazione

La frutta frita caramellata si può conservare per un giorno al massimo, altrimenti il caramello assorbe umidità e diventa molle. Si

La frutta mirta caramellata si può conservare per un giorno al massimo, altrimenti il caramello assorbe umidità e diventa molle. Si sconsiglia la congelazione.