

Palline di quark con zucchero alla cannella



Meglio che dal forno: le palline di quark appena fritte e servite calde con zucchero alla cannella fanno battere più forte il cuore di chi è goloso di dolci.

Quando le giornate si accorciano di nuovo, si può trovare un po' di conforto nel cosiddetto «comfort food», il cibo del cuore. E da novembre in poi, la cannella farà comunque parte della lista degli ingredienti almeno due volte a settimana, giusto? Ecco perché abbiamo rotolato le nostre palline di quark generosamente nella deliziosa miscela di zucchero alla cannella. Se, contrariamente alle aspettative, questi dolcetti vi dovessero avanzare, si possono semplicemente congelare.

Consiglio: già che ci siete realizzate una buona scorta di zucchero alla cannella, così da poterlo utilizzare durante i mesi invernali per aromatizzare frittelle, porridge o budini di riso.

Palline di quark

- 250 g di farina bianca
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 100 g di zucchero
- 3 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 250 g di quark magro
- 2 uova medie
- 1 l di olio per frittura

Zucchero alla cannella

- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella

In aggiunta

- Porzionatore per gelato
- Termometro da cucina, opzionale

1. Mescolare la farina con il lievito in polvere, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale.
2. In una ciotola a parte, sbattere il quark e le uova con una frusta.
3. In un piatto fondo, mescolare lo zucchero con la cannella e metterlo da parte.

4. Aggiungere il composto di quark alla miscela di farina e amalgamare rapidamente il tutto con le mani.
5. Riscaldare l'olio per frittura in una piccola padella alta a 160 gradi. Se non avete un termometro da cucina, potete immergere un bastoncino di legno nel grasso caldo - se sul suo bordo si sollevano delle bollicine, è abbastanza bollente (oppure utilizzate una friggitrice, se ne avete una).
6. Con un porzionatore per gelato estrarre porzioni di pastella e formare delle palline il più possibile rotonde con le mani. Infarinare leggermente le mani in modo che l'impasto non si attacchi.
7. Friggere le palline di pasta in grasso caldo fino a doratura tutte intorno, ma non metterne troppe alla volta nella padella, perché durante la frittura si gonfieranno.
8. Togliere le palline di quark con una schiumarola e lasciarle sgocciolare sulla carta da cucina.
9. Rotolare le palline ancora calde nella miscela di zucchero alla cannella e servitele ancora calde.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Carmelin Petite Arvine du Valais AOC

Giallo limone chiaro. Aromi di pompelmo rosa, agrume e frutto della passione. Al palato risulta ben equilibrato con una piacevole dolcezza fruttata. Retrogusto minerale.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)