



Friggiamo a fuoco medio fino a doratura facendo attenzione a non surriscaldare troppo l'olio altrimenti il frittello potrebbe dorarsi troppo ma restare crudo all'interno.



Quando il frittello sarà dorato togliamolo con una pinza



Lasciamo asciugare su carta assorbente per frittura e serviamo



fino ad ottenere un impasto molto liscio, senza **grumi** ed omogeneo.



A questo punto inseriamo nella pastella i cubetti di fico secco



e mescoliamo per far inglobare tutto il frutto nella **pastella**



Quindi teniamo da parte e lasciamo riposare per 15 minuti



Nel frattempo mettiamo a scaldare a fuoco medio l'**olio di semi di girasole** in un tegame non troppo grande con i bordi alti



Quando l'olio è pronto iniziamo a **friggere** dosando la pastella con un cucchiaino e, con l'aiuto di un altro cucchiaino, facciamo scivolare l'impasto nell'olio





Friggiamo a fuoco medio fino a doratura facendo attenzione a non surriscaldare troppo l'olio altrimenti il frittello potrebbe dorarsi troppo ma restare crudo all'interno.



Quando il frittello sarà dorato togliamolo con una pinza



Lasciamo asciugare su carta assorbente per frittura e serviamo



a questo punto iniziamo a lavorare l'impasto con le mani inseriamo il **lievito istantaneo**



e con l'aiuto di una **frusta a mano** iniziamo a mescolare con decisione