

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cialde

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 100 g di burro fuso
- 110 g di farina
- 110 g di zucchero a velo
- 2 albumi
- vanillina
- 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

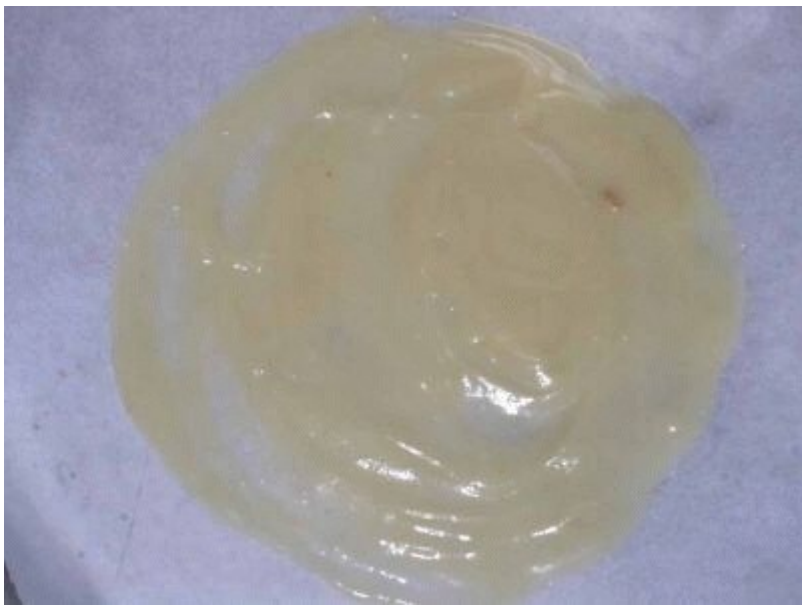
- 1 Mettere tutto insieme in una ciotola.



2 Mescolare fino ad ottenere un impasto bello liscio.



3 Prendere una teglia e metterci della carta forno. Prendere un po' di composto, all'incirca un cucchiaino e stenderlo con l'aiuto di un cucchiaio e formate un disco.



4 Non deve essere tutto pieno di composto e non deve essere spesso ma sottile.

Mettere in forno a 200°C e togliere dopo qualche minuto, quando i bordi si scuriscono.



5 A questo punto staccare velocemente con le mani la cialda dalla carta forno e metterla sopra ad un bicchiere capovolto.



6 Ed ecco il risultato dopo pochi secondi:



7 A questo punto farcire con ciò che si preferisce, per esempio del gelato ricoperto di cioccolato fuso.



8 Oppure formare delle stelline con degli stampini.

