

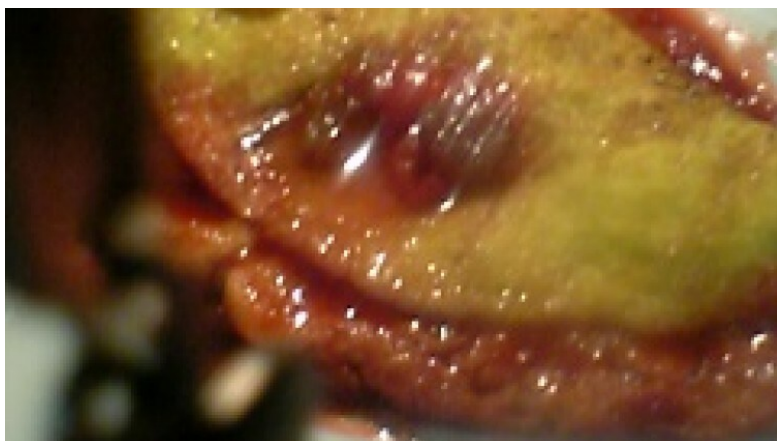
DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Creola alle fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

20 g di uvetta
rum
500 g di fragole
60 g di zucchero di canna
20 g di burro
5 uova
1 bustina di vanillina
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una ciotolina mettete l'uvetta ed il rum e lasciate macerare per almeno 1 ora.



2 Pulite e tagliate a rondelle le fragole.



3 Unite lo zucchero di canna.



4 In una padella fate sciogliere il burro.

Aggiungete le fragole.



5 Fate cuocere per almeno 10 minuti.



6 Con la frusta elettrica montate a neve ferma gli albumi.

In una ciotola mescolate i tuorli con la vanillina ed il rum dell'uvetta.

Unite i due composti.

In una padella fate sciogliere un pò di burro e, con metà composto, formate una omelette.



7 Rigirate 1 volta dopo 3 -4 minuti (o quando il fondo è cotto).

Quando la omelette è pronta coprite con metà delle fragole e metà uvetta.



8 Ripiegate e cucinate per un paio di minuti.



9 Procedete nello stesso modo con il composto rimasto.

In un piatto mettete l'omelette ripiena e cospargete con metà zucchero di canna (l'altra metà servirà per la seconda omelette).



10 Scaldate 2 cucchiari di rum e versatelo sopra la omelette.

Con un accendino e con moltissima attenzione date fuoco al rum per fare evaporare l'alcool.



