

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittata dolce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

3 uova
50 g zucchero
1/8 l panna liquida
burro
1 pizzico cannella
buccia di limone
liquore dolce

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero il burro ammorbidito, il pizzico di cannella, il sale, la panna e la buccia di limone grattugiata; sbattere e unire le chiare d'uovo.
Scaldare il burro, versare dentro il composto, dargli la forma di frittata e cuocere.
Servire dopo aver bagnato con un poco di liquore e cosperso con un velo di zucchero.