

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kaiserschmarrn

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

- 150 g di farina
- 2 bicchieri di latte tiepido
- 4 uova
- una presa di sale
- 30 g di zucchero
- 60 g di uva sultanina
- 80 g di burro

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamare, finché si ottiene una pastella liscia, il latte, la farina setacciata ed il sale, unire i tuorli e mescolare bene. Montare la chiare con lo zucchero a neve molto fissa ed incorporarla con cautela alla pastella. Mescolare l'uva sultanina, asciugata. Scaldar il burro in una padella grande, versarvi la pastella e farla dorare dalla parte inferiore. Completare la cottura in forno a temperatura moderata per altre 10 minuti.

Con l'aiuto di due forchette tagliare a pezzi e servire cosparsa di zucchero a velo in abbondanza.

Cucina ladina

NOTE