

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panadél

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

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



INGREDIENTI

100 g di farina bianca
3 cucchiaini di zucchero
5 uova
1 bicchiere di latte
1 mela
burro
sale.

PREPARAZIONE

1 Sbattete le uova intere con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso, aggiungete la farina, il sale, il latte e la mela sbucciata e tagliata a pezzetti.

In un tegame fate sciogliere una noce di burro, fatevi scivolare il composto avendo cura di spargerlo bene con un cucchiaino.

Fate cuocere per circa 10 minuti da ambo i lati.