

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apple Puff Pancake

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 cucchiaini di burro sciolto
3 mele sbucciate e tagliate a pezzi
1 cucchiaino di zucchero di canna
cannella in polvere
4 uova
mezza tazza di latte
1 cucchiaino di vanillina (facoltativo)
1 pizzico di sale
mezza tazza di farina
1 cucchiaino di zucchero semolato
zucchero a velo

PREPARAZIONE



2 Scaldate il forno a 220°C. Oliate una pirofila.

Mettete in una casseruola 2 cucchiai di burro e ponete sul fuoco. Aggiungete le mele, lo zucchero di canna e la cannella (al gusto) e fatele cucinare, mescolando, finchè non sono tenere (10 minuti).



3 Mescolate uova, latte, il rimanente burro sciolto, la vanillina ed il sale in una ciotola.

Aggiungete la farina e mescolate bene, potete usare le fruste elettriche per evitare i grumi



4 Mescolate le mele assieme all'impasto e versatelo nella pirofila oleata



5 Mettere in forno per circa 20 minuti, finchè il composto sarà gonfio e dorato



6 Spolverizzate con dello zucchero a velo e mangiate caldo