

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Krumkaka

LUOGO: Europa / Norvegia

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



PER CIRCA 50 PEZZI

- 1 panetto di burro (1/2 tazza)
- 1 tazza di zucchero
- 2 uova
- 1 tazza di latte
- 1 ½ tazza di farina
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola, amalgamare il burro e lo zucchero fino ad ottenere una sorta di composto cremoso, aggiungere le uova e mescolate usando un cucchiaino di legno. Aggiungere il latte, la farina e la vaniglia e mescolare bene. Scaldare la piastra a fuoco medio sul fuoco fino a che diventa caldo, quindi mettere un cucchiaino di impasto sulla piastra inferiore e chiudere le due piastre.

Quando vedete che da una parte inizia a dorarsi, girate e lasciate cuocere sull'altro lato. Rimuovete il krumkaka dalla piastra e arrotolatelo su di uno spiedino o un pezzo di legno a forma di cono. Seguire le istruzioni date sopra fino ad esaurimento dell'impasto.