

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nevole

di: *CookManu*

LUOGO: *Europa / Italia / Abruzzo*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

2 uova
200 g di farina
4 cucchiari di zucchero
2 cucchiari di olio di semi
sambuca q.b
scorza di mezzo limone

PREPARAZIONE

1 Per fare le nuvole serve questo ferro:



2 Impastare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto sodo ma non duro.

Dividete in tante palline a seconda della grandezza che si desidera avere per le nevole.



- 3 Una volta ottenute tutte le palline si mette il ferro sopra il fornello si fa riscaldare e si mette al centro una pallina di impasto.



- 4 Una volta posizionata la pallina al centro si chiude il ferro e si stringe un pochino per evitare rigonfiamenti nella nevola.



- 5 Si cuoce per pochi secondi prima da una parte e poi dall'altra, ci si deve regolare con il tempo man mano che il ferro si scalda, prima ci vorrà più tempo, poi via via sempre meno.

Ecco il colorito ideale che deve avere per non essere nè cruda nè troppo cotta.





NOTE