mangiaredadio

KAISERSCHMARREN

INGREDIENTI
3 uova
50 g di farina 00
100 ml di latte
1 baccello di vaniglia
1 pizzico di sale
(*per la cottura*)
noce di burro
1 cucchiaio di zucchero semolato
(*per la finitura*)
zucchero a velo
composta di mirtilli
piccoli frutti rossi

PREPARAZIONE
Mischiate le polveri e aggiungete la vaniglia.
Aggiungete il latte a filo, mischiando continuamente con una frusta.
Rompete le uova, aggiungetele al composto e continuate a sbattere, sino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

In una padella capiente, sciogliete una noce di burro e poi versatevi dentro l'impasto.
Coprite con un coperchio e cuocete a fuoco medio per circa 3 minuti.
Girate la **kaiserschmarren** e cuocete, sempre coperto, per altri 2 minuti.

Scoprite la **kaiserschmarren**, spolverizzate con lo zucchero semolato e spezzettatela in maniera grossolana.

Servitela, spolverizzando di zucchero a velo e guarnendola con composta di mirtilli e piccoli frutti rossi.