

## KAISERSCHMARREN

### INGREDIENTI (dosi per 2 persone)

4 uova  
65 g di farina 00  
135 ml di latte  
1 baccello di vaniglia  
1 pizzico di sale  
*(per la cottura)*  
noce di burro  
1 cucchiaio di zucchero di canna  
*(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 e spezzettatela in maniera grossolana.

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