

LA FRITTATA DOLCE DELL'IMPERATORE

Ricetta tedesca



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 2-3 Persone

- 40 g di zucchero - 1 pizzico di sale - 4 uova - 10 g di zucchero vanigliato - 100 ml di latte - 125 g di farina setacciata - ½ bustina di lievito chimico - 40 g di burro - PER SERVIRE: - Zucchero a velo - Composta di prugne susine

1. Nella bacinella inox, montare lo sbattitore e aggiungere gli albumi, 20 g di zucchero e un pizzico di sale. Togliere il tappo del coperchio e avviare il programma ALBUMI A NEVE. Mettere in frigo gli albumi montati a neve.

2. Mettere i tuorli, 20 g di zucchero vanigliato nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 6 minuti / velocità 7 (senza scaldare).

3. Riavviare il programma ESPERTO 1 minuto / velocità 1A (senza scaldare) e versare poco alla volta il latte dal foro del coperchio.

4. In seguito aggiungere la farina che avrete precedentemente mescolato al lievito chimico e a un terzo degli albumi. Avviare il programma ESPERTO 30 secondi / velocità 1A (senza scaldare).

5. Aggiungere il resto degli albumi e riavviare il programma ESPERTO 1 minuto / velocità 1A (senza scaldare) per incorporarli.

6. Far fondere il burro in una padella, versare l'impasto e far cuocere con il coperchio chiuso a fuoco medio per circa 8 minuti fino a che la frittata non prenda un bel colore dorato.

7. Tagliare la frittata a pezzi da 4-5 cm servendovi di due spatole. Girare i pezzi e farli cuocere ancora 5 min. Spolverare con zucchero a velo e servire con una composta di prugne susine.

Consigli del cuoco :

Potete aggiungere 30 g di uva sultanina marinata in 2 cucchiari di rum e una manciata di mandorle a fettine al punto 5.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE