

CIALDE



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 250 g di farina - 2 uova - 1 pizzico di sale - 1 bustina di lievito chimico - 100 g di zucchero - 75 g di burro fuso + 1 noce - 400 ml di latte

1. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare), lasciare riposare l'impasto per 30 minuti.

2. Versare un mestolo di impasto nell'apparecchio per cialda caldo e imburato, lasciare cuocere la cialda per 3-5 minuti poi scollarla. Ricominciare fino ad esaurire l'impasto.

Cook Expert ■