

Frittata dolce di mele KIKU

Ingredienti

per 4 Persone

2	mele KIKU
5	uova
250 g	farina
ca.1/2	litro di latte
	un pizzico di sale
2	cucchiaini di zucchero
2	cucchiaini di burro
	zucchero a velo per spolverare

Preparazione

Pelare e pulire le mele, tagliarle a fettine sottili.

In un recipiente mescolare la farina con il latte, un pizzico di sale e le uova.

Riscaldare il burro in una padella, rosolarci le mele.

Aggiungere l'impasto che all'interno della padella sia almeno 1 cm. lasciarlo cuocere prima da un lato e poi dall'altro come una normale frittata. A cottura ultimata spezzarla con 2 forchette, aggiungere lo zucchero e farlo caramellizzare.

Servirlo sul piatto cosparso di zucchero a velo.

