

FRITTELLE AL BURRO

INGREDIENTI:

- gr. 200 Farina Mix C (Schar)
- gr. 100 Farina Bi-Aglut (Plasmon)
- gr. 50 Burro sciolto
- gr. 100 Zucchero
- n. 1/2 Cucchiaino di sale
- n. 3 Uova
- gr. 500 Latte tiepido
- n. 1/2 Bustina di polvere lievitante Pane degli Angeli

PREPARAZIONE:

Unire gli ingredienti fino ad ottenere un impasto cremoso ed omogeneo, fare riposare mezzora. Ungere una padella antiaderente con il burro, versare con un cucchiaio il composto come per le crêpes, passarle nello zucchero o condirle con prosciutto, marmellata secondo i gusti.