

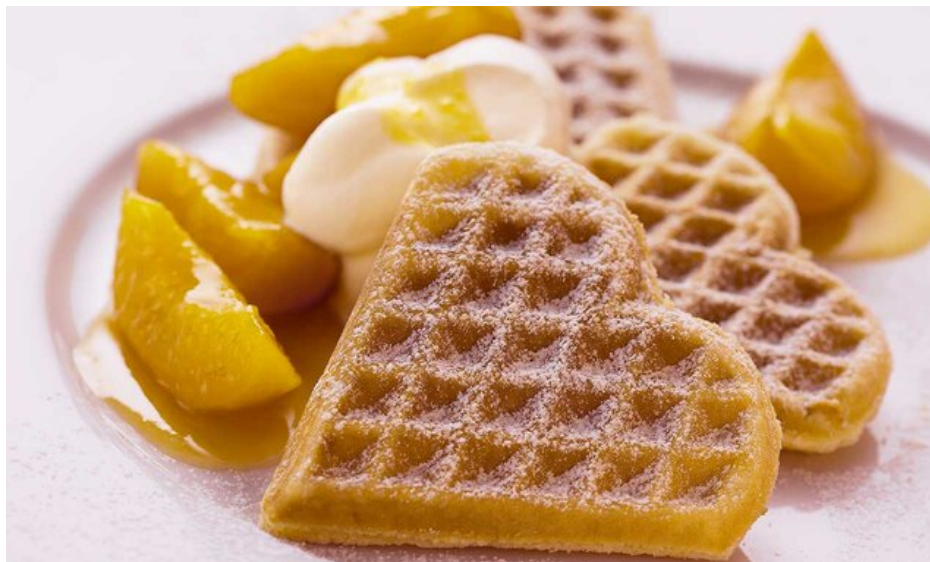
Cialde di lievito

circa 10 - 12 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

2 uova
1 pizzico di sale
70 g di zucchero
2 c. da tavola di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
2 dl di panna
1.25 dl di latte tiepido
60 g di burro ammorbidito
350 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker

Per la cialdiera:

di burro

Per spolverizzare:

di zucchero a velo

1 Preparazione:

Preparare la cialdiera.

2 Pasta:

Sbattere a schiuma le uova con il sale, lo zucchero e lo zucchero vanillinato. Montare leggermente la panna e incorporarla al composto di uova. Aggiungere il latte e il burro. Setacciare la farina, mescolarla con il lievito secco e incorporare alla pasta. Amalgamare tutti gli ingredienti per ottenere una pasta densa. Coprire e lasciare riposare per ca. 45 minuti.

3 Per la cialdiera:

Scaldare la cialdiera e ungerla. Con l'aiuto di un cucchiaio da tavola, versare un po' di pasta nella cialdiera e distribuirla in modo regolare. Chiudere la cialdiera e cuocere le cialde per ca. 3 minuti finché sono ben dorate.

Lasciare raffreddare un istante le cialde su una gratella poi ritagliarle a forma di cuore con un coltello tagliente eliminando i resti di pasta.

4 Per spolverizzare:

Spolverizzare le cialde con zucchero al velo.



Dr. Oetker AG/SA

Consiglio

- Servire con composta di frutta e panna montata.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53