

CHEESE PARFAIT

Ingredienti

- farina (250g)
- sale
- 2 uova
- latte (200ml)
- burro (60g)
- Fontina (200g)
- grana grattugiato
- lievito in polvere

Come si prepara

Lavorare le uova con il sale, unire il latte e il burro sciolto a fuoco dolce e amalgamare bene.

Incorporare al composto anche la farina setacciata, il formaggio tagliato a cubetti, il grana grattugiato ed infine il lievito.

Versare il composto negli stampini di ceramica ben imburrati e cuocere in forno pre riscaldato a 180 gradi per 25-30 minuti e servire caldo.

Tempo: 45

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	276 kcal 1156 kJ
-------------------	---------------------

Tags

occasioni speciali, pasqua, piatti unici, caldi, creativa, Cheese parfait

