

CIALDE DELICATE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- farina (200g)
- sale
- 3 uova
- latte (200ml)
- burro (50g)
- zucchero (60g)
- Kirsch (100ml)

Come si prepara

In una terrina mettere la farina e, al centro, lo zucchero, il burro fuso, due uova intere più un tuorlo, il kirsch, un pizzico di sale e l'olio.

Lavorare fino ad ottenere una pasta liscia ma consistente.

Incorporare il latte e l'albume rimasto montato a neve.

Suddividere il composto così ottenuto nelle apposite formine per cialde dopo averle ben unte

Cuocere in forno a 200 gradi per 3 minuti.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Tags

primavera, dolci, estate, gelati, biscotti, cialde delicate