

Frittate Dolci Di Uova

Sbriciolare il pane e metterlo a mollo. Passarlo al setaccio. Versarlo insieme alle uova intere, sale, scorza di limone, e 40 g di zucchero. Mescolare bene. Sciogliere il burro in padella. Versarvi il composto della terrina. Cuocere per 5 minuti. Girare la frittata nei due lati. Spolverare con lo zucchero rimasto.

Ingredienti

4 Uova
400 G Pane Raffermo
50 G Burro
50 G Zucchero
1 Limone
Sale

Note

Preparazione: 15 minuti.