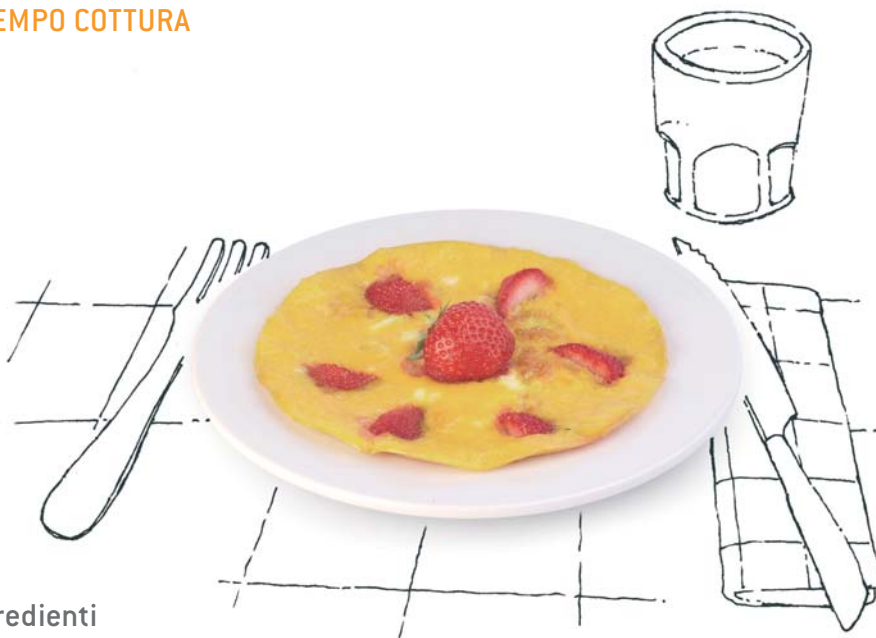


Cuciniamo insieme... le uova!



[Frittata dolce con le fragole]

TEMPO DI PREPARAZIONE = 8 MINUTI
+ TEMPO COTTURA



Ingredienti

- 1 uovo
- 2 cucchiaini di latte
- 2 fragole
- 1 cucchiaino di zucchero

Preparazione

1. Rompi l'uovo in una ciotola e sbattilo bene con una forchetta
2. Lava le fragole e tagliale in 4 spicchi ognuna
3. Unisci il latte e lo zucchero mescolando bene
4. Cospargi con le fragole il composto e versalo nella padellina
5. Ricordati di togliere il manico della padellina prima di metterla in forno
6. Passa la padellina nel forno già caldo a 180°C per 10 minuti circa

Trucchetto

Se vuoi colorare la tua frittatina, aggiungi qualche goccia di cioccolato.

