



CIALDE DI ZUCCHINE

Ingredienti

Per 2 persone

1 zuccina

60 grammi di farina

50 grammi di crema di formaggio

10 centilitri di latte intero

1 uovo

1 cucchiaio di olio

1/2 cucchiaino di lievito

Passi

- 1.** Cominciate pulendo e grattugiando finemente le zucchine.
- 2.** Mescolate, in una ciotola, le zucchine grattugiate con l'uovo, la crema di formaggio, la farina, il lievito e condite tutto. Dopo aver ben amalgamato il tutto, aggiungete il latte.
- 3.** Fate riposare il composto per 30 minuti in frigorifero.
- 4.** Nella vostra piastra per cialde oliata, cuocete le cialde a coppie, facendo attenzione alla cottura.