

BASE DOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 30 g di zucchero
- 40 g di burro
- 3 cucchiaini acqua

In una ciotola sgusciate le uova, aggiungete lo zucchero e l'acqua fredda.

Sbattete con la forchetta per mezzo minuto.

In una padella di larghezza media, circa 26 cm di diametro, lasciate sciogliere lentamente il burro, versatevi le uova, mescolatele velocemente, quindi lasciate che la parte non ancora rappresa delle uova scorra ricoprendo il fondo della padella.

Quando l'omelette sarà cotta sotto e ancora morbida sopra, ripiegate verso il centro la parte sinistra e sopra la parte destra.

Fate scivolare l'omelette sul piatto da portata e lucidatela passando un fiocchetto di burro sulla superficie.

Oppure cospargetela di zucchero e lasciate gratinare in forno.