

Revuelto Imperial (Kaiserschmarrn)



Para 4 personas: 5 huevos, 200 g. harina, 1 pizca sal, 1/3 lt. leche, manteca o margarina, 4 cdas. azúcar, azúcar impalpable.

Preparar una masa muy fluida con huevos, harina, sal, leche y batirla hasta que quede levemente esponjosa. Dejar reposar 3-4 minutos. Calentar la manteca o margarina en sartén no antiadherente, verter toda la masa en la sartén (debe formar una capa de 2 cm de espesor). Dorar la masa de ambos lados y cortarla con 2 tenedores en trozos pequeños en cuanto se note firme. Espolvorear con 4 cdas de azúcar y seguir dorando hasta que se haya derretido el azúcar. Deslizar el "Kaiserschmarrn" sobre platos precalentados y espolvorear con azúcar impalpable. Servir con puré de manzana o mermelada de arándano (opcional). Otras opciones: a) agregar pasas de uva a la masa b) separar las yemas de las claras. Preparar la masa con las yemas, batir luego las claras a nieve e incorporarlas a la masa.