FRATI EMBRIAGHI

Immagine che contiene Spuntino, testo, dessert, prodotti da forno

Descrizione generata automaticamente

Frati Embriaghi (Per Adulti)  
Ricetta tipica di Tesero Val di Fiemme, immaginate  
un anziano frate, che avendo a disposizione solo  
pochissimi semplici ingredienti, ha creato questo  
dolce per allietare i suoi confratelli e qualche  
viandante di passaggio.  
Ingredienti: Pane a fette, Vino rosso, Burro, Cacao zuccherato  
Preparazione:  
in padella antiaderente sogliere il burro, mettere le  
fette di pane facendole dorare, toglierle e immergerle  
nel vino rosso e poi passarle nel cacao zuccherato e i  
Frati Embriaghi sono pronti.

"MONACHE BIANCHE" (Per Bambini)  
Stessa ricetta sostituendo il VINO con il LATTE  
Buon appetito  
Claudio