

Ingredienti

per 20 gofri

- 1 kg. di farina ogni 2 litri d'acqua
- poco sale
- 1 bustina di lievito di birra o lievito chimico
- lardo per ungere la padella.

Ricetta

Le ricette sono numerose e nascondono talvolta dei segreti, questa è una delle possibili ricette raccolte in Alta Val Chisone.

Preparare una pastella con farina, acqua, sale e lievito e lasciarla lievitare almeno 3 ore.

Per non fare aderire l'impasto alla piastra, occorre ungerla con del lardo.

Versare circa un mestolo di pastella sulla piastra di ghisa calda rigirandola velocemente ed estrarre la cialda dopo pochi minuti.