



Ingredienti:

-180 grammi di farina;

-2 cucchiaini di lievito per dolci;

-2 cucchiai di zucchero;

-1 pizzico di sale;

-2 uova intere;

-60 grammi di burro fuso;

-200/230 ml di latte;

Preparazione:

In una terrina setacciare la farina e aggiungere il sale, lo zucchero e il lievito.

Fate sciogliere il burro a fiamma bassa facendo attenzione a non farlo bollire.

In un'altra terrina sbattere poco 2 uova intere e aggiungere a poco a poco la farina col latte, fate attenzione ad amalgamare bene il tutto con ... un frustino senza lasciare grumi.

Aggiungere contemporaneamente anche il burro non caldissimo e terminare con la farina.

Attenzione! L'impasto non deve essere né troppo liquido e né troppo duro da girare; nel primo caso aggiungete un po' di farina (non è necessario mettere tutti i 200 ml di latte se dopo aver messo tutta la farina vedete che è già denso al punto giusto!), nel secondo caso aggiungete al

composto un po' di latte.

cottura:

Fate scaldare un po' d'olio di semi in una padella antiaderente tonda media e appena caldo versare una mestolata del composto, lasciare espandere per tutta la padella e fate cuocere bene la parte inferiore facendo attenzione a non alzare troppo la fiamma!

Quando, muovendo la padella, vedete che la parte inferiore si stacca tranquillamente ed è ben dorata e un po' gonfia allora giratela dall'altra parte e lasciate sul fuoco per qualche minuto.

consigli utili:

I pancake non devono essere eccessivamente spessi altrimenti rischiano di rimanere crudi al centro, il composto rimanente può essere conservato in frigo per massimo un giorno.

Questo dolce è buonissimo caldo e freddo, per colazione o per una stuzzicante merenda! Il composto inoltre può essere personalizzato magari aggiungendo un po' di cacao amaro o mandorle, va servito con sciroppo d'acero o marmellata o cioccolato sciolto...insomma con quello che più vi piace!

Un consiglio per i più golosi :

provate ad aggiungere al composto cacao amaro e noci sbriciolate, alla fine, dopo aver fatto i pancake cospargete sopra una crema a base di Nutella e panna montata...una vera bomba calorica ma ne vale la pena!!!

written by publisher_noe

Se volete commentare questo articolo – o meglio la tematica che contiene – potete scriver sul forum nella sezione “...:Fatevi Sentire:...” -> “...:Libera Discussione Socio-Politica:...” ____ Per raggiungerla direttamente e commentare, basta... [cliccare qui](#)