

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

American pancakes

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

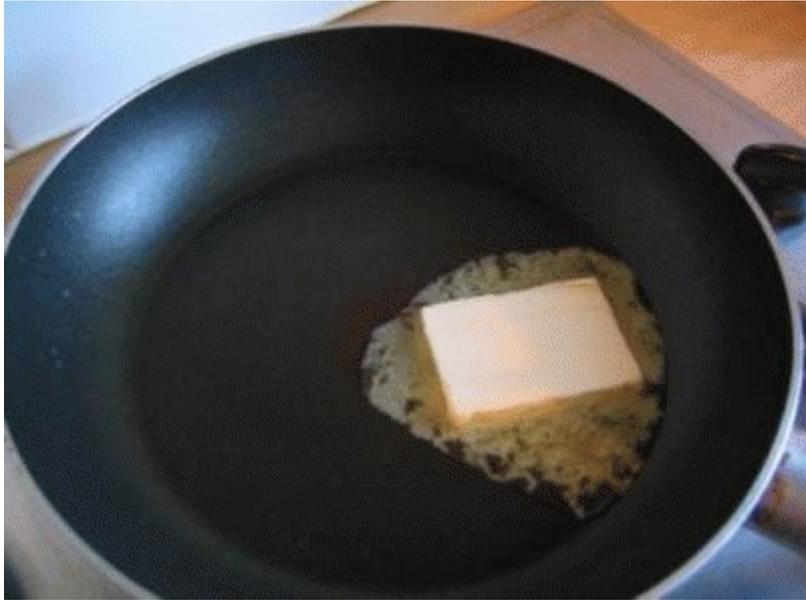
250 g di farina
2 cucchiaini rasi di lievito per dolci
1 pizzico di sale
2 cucchiai di zucchero di canna
250 ml di latte
2 uova
50 g di burro fuso
1 cucchiaino di cannella e noce moscata a piacere

PER SERVIRE

noci pecan a pezzetti
sciroppo d'acero (o miele).

PREPARAZIONE

1 Sciogliere a fuoco lento il burro nella stessa padella in cui si cucineranno i pancakes.



2 Con una frusta sbattere le uova col latte.

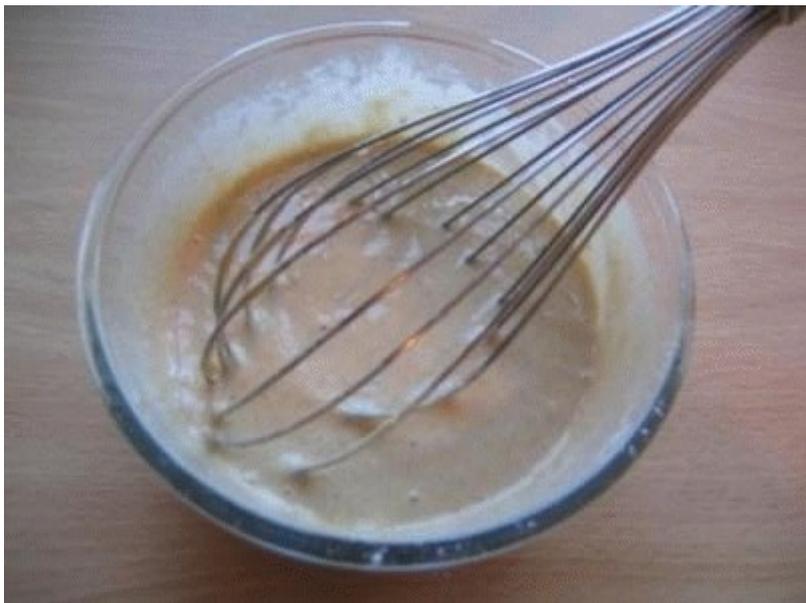


3 Setacciare la farina insieme alla cannella, alla noce moscata, al lievito per dolci, al sale e allo zucchero.



4 Aggiungere alla farina il latte ed il burro fuso e mescolare fino ad ottenere una pastella liscia.

La pastella deve risultare piuttosto densa, se usate uova molto grandi aggiungete un po' di farina in più.



5 Riscaldare la padella asciugando l'eventuale burro in eccesso con un foglio di carta da cucina. Versare la pastella in cucchiainate abbondanti, in modo che si formino dei cerchi di circa 8 cm di diametro.



- 6 Appena cominciano ad apparire delle bolle sulla superficie (dopo circa 1 minuto), rigirare il pancake e cuocere per un altro minuto.





7 Impilare i pancakes uno sull'altro e tenerli in caldo.



8 In un pentolino riscaldare lo sciroppo d'acero ed aggiungervi le noci pecan tritate (vanno bene anche le noci tradizionali).

Al momento di servire versare lo sciroppo caldo sui pancakes.

