

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Frittelle | Pancakes

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

100g di farina auto-lievitante
½ cucchiaino di lievito in polvere
un pizzico di sale
1 uovo

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete insieme l'uovo e lo zucchero, aggiungete un pochino di latte. Versate il liquido nella farina setacciata insieme agli altri ingredienti secche e sbattete con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una pastella morbida. Ungete una piastra e scaldatela per bene, quando è ben calda versateci sopra dei cucchiai di pastella, aspettate fino a quando si formano delle bolle in superficie (circa 20-30 secondi per lato).