

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pancakes

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **15 DI RIPOSO**

---



I pancakes, sono le famosissime frittelle americane, soffici e leggere, in genere vengono mangiate con aggiunta di sciroppo d'acero, ma anche con cioccolato fuso o crema di nocciole sono irresistibili! È il tradizionale breckfast da gustare ai tavolini di una caffetteria negli Stati Uniti, ma se non riuscite a fare un viaggio del genere a breve termine, potrete tranquillamente realizzarle a casa. A grande richiesta abbiamo realizzato la ricetta dei pancakes, in una variante decisamente golosa, ovvero irrorati con cioccolato fuso e granella di pistacchi! Non

trovate che questi pancake siano fantastici? Sono buonissimi anche freddi, e sono perfetti sia a colazione che a merenda.

## INGREDIENTI

UOVA 1

OLIO DI SEMI 20 gr

ZUCCHERO 20 gr

SALE 3 gr

LATTE INTERO 170 gr

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

FARINA 130 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Aprite un uovo in una ciotola e unitevi l'olio di semi e lo zucchero, quindi mescolate con una frusta giusto per amalgamare gli ingredienti.



- 2 Incorporate, ora, il latte ed una bustina di vanillina; mescolate.



- 3 Setacciate la farina nel composto e mescolate con una frusta per evitare la formazione di grumi.



- 4 Unite, alla fine il lievito in polvere setacciandolo per evitare che si creino di grumi.



- 5 Fate riposare la pastella per circa 15 minuti o fino a quando non vedrete le prime bollicine apparire in superficie.

Scaldate un pezzettino di burro in una padella piatta, asciugatela dal burro in eccesso e versate un mestolo scarso di pastella nel centro della padellina cercando di conferire una forma circolare.







- 6 Lasciate cuocere il primo lato del pancake per circa 3 minuti o fino a doratura completa, quindi giratelo dall'altro lato e lasciatelo cuocere completamente.



- 7 Procedete nello stesso modo con tutta la pastella impilando i pancakes in un piatto e rivestendo ciascuno con ciò che preferite; in questo caso i pancakes sono stati ricoperti di cioccolato fuso e granella di pistacchi.



- 8 Servite i pancakes singolarmente o tagliando la pila di pancakes a fette come fosse una torta.

# CONSIGLI E CURIOSITÀ