

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pancake alla Nutella

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Sognare un [pancake](#) alto e soffice che, una volta tagliato, rivela un cuore liquido e cremoso non è più un'utopia. Con i [pancake alla Nutella](#) e il loro piccolo trucco geniale, diremo addio alla crema chesi mescolata all'impasto o che brucia in padella. Questa ricetta è l'evoluzione golosa dei [pancake tradizionali](#), un'idea che trovi nella nostra raccolta di [ricette con la Nutella](#). Se ami i pancake in tutte le loro forme, da quelli salutari come i [pancake alla banana](#) o i [pancake al kefir](#) a quelli per esigenze specifiche come i [pancake senza uova](#), questa versione ripiena ti conquisterà. È un'alternativa più veloce a un [rotolo alla Nutella](#) o a delle classiche [crepes alla Nutella](#), ma con la stessa carica di golosità dei [ravioli dolci alla Nutella](#).

INGREDIENTI PER I PANCAKE ALLA NUTELLA

LATTE INTERO 170 gr
FARINA 00 130 gr
OLIO DI SEMI 20 gr
UOVO 1
LIEVITO PER DOLCI 8 gr
SALE
NUTELLA
FRAGOLE
ZUCCHERO A VELO
BURRO

COME FARE I PANCAKE ALLA NUTELLA

- 1 Prepara il trucco segreto: Prima di tutto, occupati del ripieno. Prendi un foglio di carta forno e adagialo su un vassoio. Crea 4 dischi di Nutella (aiutandoti con il cucchiaio) spessi circa mezzo centimetro. Metti il vassoio in freezer per almeno 30 minuti. Devono diventare duri come sassi!

Crea la pastella seguendo la nostra infallibile [ricetta base](#).



2 **Scalda la padella:** Prendi la tua padella antiaderente, ungila con una noce di burro e portala a temperatura su fuoco medio-basso. È fondamentale che non sia rovente, altrimenti il pancake brucia fuori e resta crudo dentro.

La base del pancake: Versa un mestolo di impasto nella padella calda. Non allargarlo troppo: vogliamo che venga bello "cicciotto".



3 L'inserimento tattico: Ora devi essere veloce. Prendi un disco di Nutella congelata dal freezer e piazzalo esattamente al centro dell'impasto che sta cuocendo.

La copertura: Immediatamente dopo, versa un altro po' di impasto sopra il disco di Nutella. Assicurati di coprire bene il cioccolato e di sigillare i bordi, così il ripieno non scapperà in cottura.

Il momento della verità: Quando vedi comparire le classiche bollicine sulla superficie e i bordi sembrano asciutti, infila la spatola sotto e, con un colpo deciso, gira il pancake.



- 4 Cuoci e servi: Lascia cuocere l'altro lato per circa 1-2 minuti, finché non è ben dorato. Ripeti l'operazione con la restante pastella. Una volta cotti tutti i pancake puoi guarnire con frutta fresca e zucchero a velo.



IDEE ALTERNATIVE

La Nutella è la regina, ma il ripieno può essere variato in tanti modi golosi!

Con altre creme: Prova a congelare dei dischi di crema spalmabile al pistacchio, al cioccolato bianco o di burro d'arachidi. Il procedimento è lo stesso!

Con la marmellata: Puoi congelare dei cucchiaini abbondanti della tua marmellata preferita (meglio se non troppo liquida) per un cuore di frutta.

Impasto al cacao: Per una versione "total black", aggiungi due cucchiaini di cacao amaro all'impasto dei pancake per un risultato doppio cioccolato.

Senza glutine: Utilizza la tua farina senza glutine preferita per preparare l'impasto. Il trucco del ripieno congelato funzionerà alla perfezione.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per dei pancake ripieni che sembrano usciti da una bakery.

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto è tutto lì: i dischi di Nutella devono essere congelati e durissimi. Questo permette loro di non sciogliersi immediatamente a contatto con la padella calda, dando tempo all'impasto di cuocere intorno e sigillarli.

Lo sfizio in più: Servi i pancake caldi con delle fragole fresche o delle fettine di banana. L'acidità della frutta bilancerà perfettamente la dolcezza della Nutella.

L'idea per i bambini: I bambini impazziranno per questa ricetta! La parte più divertente per loro sarà preparare i dischi di Nutella da mettere in freezer. Sarà il loro "tesoro" segreto.

Idea antispreco: Ti è avanzata della pastella? Usala per preparare dei mini-pancake senza ripieno, saranno perfetti per la merenda. Ti sono avanzati dei dischi di Nutella congelata? Mangiali come se fossero dei cioccolatini, oppure scioglili in una tazza di latte caldo!

CONSERVAZIONE DEI PANCAKE ALLA NUTELLA

I pancake alla Nutella sono divini appena fatti, caldi e con il cuore fondente. Se avanzano, puoi conservarli in frigorifero per un giorno e scaldarli per pochi secondi al microonde o in una padella.