DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pancakes

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

**Pancakes: una colazione classica e soffice, perfetta per iniziare la giornata. Preparali in pochi minuti e guarniscili con i tuoi ingredienti preferiti!**

## Ingredienti per cucinare i pancakes

LATTE INTERO 170 gr

FARINA 130 gr

OLIO DI SEMI 20 gr

ZUCCHERO 20 gr

UOVA 1

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SALE 1 gr

## Come fare i pancakes

1. Per realizzare la ricetta dei pancakes sguscia un uovo in una ciotola capiente, versa l'olio di semi e lo zucchero, quindi mescola con una frusta per amalgamare gli ingredienti e sciogliere lo zucchero, infine aggiungi il latte e mescola ancora.

2 Setaccia la farina e il lievito direttamente nella ciotola con gli altri ingredienti. Mescola bene fino a far incorporare tutta la farina e sciogliere bene i grumi nella pastella. Aggiungi poi un pizzico di sale e mescola per l'ultima volta. Fai riposare la pastella dai 5 ai 15 minuti. Il riposo serve a far idratare bene la farina e il lievito in polvere.

3 Scalda un pezzettino di burro in una padella, se possibile antiaderente. Con un pezzo di carta assorbente rimuovi il burro in eccesso, quindi versa un mestolo scarso di pastella, cercando di dare già una forma tondeggiante al pancake.
Aiutandoti con il fondo del mestolo cerca di conferire al pancake una forma il più possibile circolare, senza schiacciare eccessivamente.

Lascia cuocere il primo lato del pancake fino a quando le bollicine che si creeranno in superficie non cominceranno a scoppiare. In base al calore della padella, ci vorranno da 45 secondi a 1 minuto e mezzo, quindi gira il pancake dall'altro lato e lascialo cuocere altri 45 secondi circa. Per la cottura dei successivi pancakes non dovrebbe essere necessario altro burro, un leggero strato di burro e la padella antiaderente sono sufficienti per far si che i pancakes non si attacchino in cottura.

4 Procedi nello stesso modo con tutta la pastella impilando i pancakes in un piatto. Servi i pancakes singolarmente con dei frutti di bosco e sciroppo d'acero, tagliando la pila di pancakes a fette come fosse una torta.

# Scopri i pancakes, soffici e deliziosi, perfetti per una colazione o un brunch

I **pancakes** sono una delle colazioni più amate, specialmente nei paesi anglosassoni, ma ormai apprezzate in tutto il mondo. Questi **soffici dischi di pasta**, preparati con **ingredienti semplici** come farina, uova, latte e lievito, sono **perfetti per essere gustati con sciroppo d'acero**, **frutta fresca**, **burro**, **miele** o **cioccolato**.

**Facili e veloci da preparare**, i pancakes sono l'**ideale per una colazione golosa** o un brunch in famiglia. Con la nostra ricetta, **puoi ottenere pancakes morbidi e deliziosi in pochi minuti**, perfetti per rendere speciale ogni mattina.

***Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare pancakes perfetti, che sapranno deliziare tutti con la loro leggerezza e il loro sapore inconfondibile.***

# Come conservare i pancakes

**Per conservare i pancakes e mantenere la loro morbidezza e sapore, è importante seguire alcuni semplici passaggi**.

Una volta raffreddati completamente, i pancakes possono essere conservati in un contenitore ermetico o avvolti in pellicola trasparente, per evitare che si secchino, in questo modo possono essere mantenuti in frigorifero per 2-3 giorni.

Se desideri conservarli più a lungo, puoi congelarli. Basta disporre i pancakes in un singolo strato su una teglia e metterli nel congelatore finché non saranno solidi. Dopodiché, puoi

trasferirli in un sacchetto per congelatore o in un contenitore ermetico. Quando sei pronto a mangiarli, puoi riscaldarli direttamente dal congelatore nel microonde o nel tostapane, torneranno morbidi e golosi come appena fatti!

## Se ti sono piaciuti i pancakes, prova anche queste ricette

Pancakes senza uova
Pancakes senza uova al cioccolato
Pancake con kefir
Cicciopancake al microonde
Pancake integrali