

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pancakes

di: *Cookaround*

PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min



I **pancake**, 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 breakfast 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.

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 1 gr
LATTE INTERO 170 gr
VANILLINA 1 bustina
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
FARINA 130 gr
ZUCCHERO A VELO
FRAGOLE
MIRTILLI
GOLDEN SYRUP

Preparazione

1

Quando volete realizzare la ricetta dei pancake americani, partite dall'uovo: rompetelo e fate ricadere il tuorlo e l'albume

Aggiungete molto semplicemente l'olio di semi e lo zucchero, quindi mescolate con la frusta giusto per il tempo per ammorbidire.

Prendete il latte che dovrà essere a temperatura ambiente ed incorporatelo al composto e mescolate. Aggiungete il sale ed





2 Setacciate la farina facendola ricadere direttamente nella ciotola con gli altri ingredienti. Aggiungete, infine, anche il liev





3 Scaldate un pezzettino di burro in una padella piatta e antiaderente, che poi è quella che si usa anche per le crepes.

Con un pezzo di carta assorbente, rimuovete il burro in eccesso, ce ne dovrà essere giusto un velo, quindi versate un mes

Aiutandovi con il mestolo cercate di conferire al pancake una forma il più possibile circolare, senza schiacciare eccessiva





4 Procedete nello stesso modo con tutta la pastella impilando i pancakes in un piatto e rivestendo ciascuno con ciò che preferite.

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





Consigli e curiosità