

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pancake

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**, li avete mai provati? Sono le famosissime frittelle americane, soffici e leggere, in genere vengono mangiate con aggiunta di sciroppo d'acero, ma sono irresistibili anche con cioccolato fuso o crema di nocciole!

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. In Italia dilagano i pancake alla nutella ma ovviamente nulla vi vieta di sperimentare altre varianti.

Fare i pancake, seguendo la nostra ricetta, sarà semplicissimo.

La ricetta dei pancake è molto semplice perché non richiede strumenti di cucina, vi basterà una forchetta e un contenitore e il gioco è fatto.

l'impasto dei pancake è molto versatile e si può fare anche salato.

In effetti se si vuol fare una ricca colazione con loro si riesce alla grande! A grande richiesta abbiamo realizzato la ricetta per i pancakes, in una versione decisamente golosa, ovvero irrorati con cioccolato fuso e granella di pistacchi! Non trovate che frittelle americane siano fantastiche? I pancake sono ottimi anche freddi, e sono perfetti sia a colazione che a merenda. Fare i pancake, ricetta americana, sarà facilissimo e finalmente potrete gustarli a casa vostra senza fare il giro del mondo! Se amate le colazioni importanti dal gusto esterofilo, vi invitiamo a provare anche la ricette dei muffin con gocce di cioccolato: buonissimi!

Avete provato già tante ricette per farli ma nessuna vi ha soddisfatto? Provate i nostri!

Qui inoltre altre idee golose

pancake di patate
crepes

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

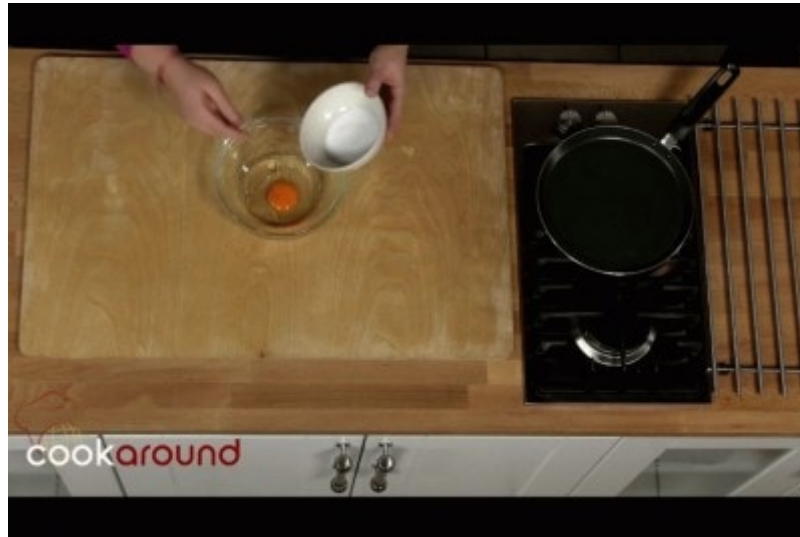
FARINA 130 gr

Se volete sapere come si fanno i pancake originali? Segui la nostra ricetta!

Preparazione

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei pancake americani, partite dall'uovo: rompetelo e fate ricadere il tuorlo e l'albume in una ciotola controllando bene che non vi siano pezzettini di guscio.

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



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

Insaporite la pastella con una bustina di vanillina, o se preferite con della vaniglia vera o ancora con la buccia di limone. Mescolate ancora.



- 3 Setacciate la farina facendola ricadere direttamente nella ciotola con gli altri ingredienti. Mescolate con una frusta in modo tale che non si formino grumi.



- 4 Aggiungete, infine, anche il lievito in polvere per dolci setacciandolo bene con un colino. Mescolate nuovamente e con attenzione affinché non si formino grumi nella pastella.





- 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 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 mestolo scarso di pastella.

Autandovi con il mestolo cercate di conferire al pancake una forma il più possibile circolare, senza schiacciare eccessivamente.





- 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.

Per la cottura dei successivi pancakes prestate attenzione a mantenere il padellino sempre unto con del burro aggiungendone via via un pochino e asciugandolo sempre molto bene.

Altro accorgimento è sui tempi di cottura, via via che cuocete il padellino diventerà sempre più caldo, quindi i tempi di cottura dei pancakes successivi potrebbero ridursi, utilizzate sempre il grado di doratura come metro di giudizio sulla cottura.



- 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