

Ricetta Pancakes

by Antonia Celani - venerdì, Luglio 27, 2012

<http://www.ilquadernodellericette.com/449/ricetta-pancakes/>

Quante volte abbiamo visto durante la colazione nei telefilm americani le “frittelle” strabordanti di sciroppo?

Ecco la ricetta dei pancakes al latticello:

Ingredienti:

- 270 g di farina
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di sale (anche meno, se è sale iodato)
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 500 g di latticello
- 2 uova grande
- 70 g di burro fuso
- sciroppo d'acero (o marmellata, o zucchero a velo, o NUTELLA!!)

Preparazione:

1. In un'altra ciotola sbatti il latticello, l'uovo ed il burro.
2. Versa gli ingredienti liquidi su quelli secchi e sbatti fino ad amalgamarli, ma senza lavorarli troppo.
3. Ungi una padella antiaderente con il burro e scaldala su fuoco medio.
4. Quando la padella è ben calda, versa un mestolo di pastella e fai dorare entrambe le parti.

5. Servi con abbondante sciroppo d'acero (o con quello che preferisci!).



```
(function(d, s, id) { var js, fjs = d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById(id)) return; js =  
d.createElement(s); js.id = id; js.src =  
"//connect.facebook.net/it_IT/all.js#xfbml=1&appId=394361500618567"; fjs.parentNode.insertBefore(js,  
fjs); }(document, "script", "facebook-jssdk"));
```

Iscriviti alla newsletter per essere sempre aggiornato