


Pancakes

P

Dessert

 Pronto in: 0:16 [h:mm]


 Persone 4


 Mixer

 Light?  
 Sì No

 Difficolta' ★○○○○

 Voto ★★☆☆

 Cappuccino, latte, succo di frutta

 il mixer non è obbligatorio

 Cottura e/o raffreddamento 0:06

 Preparazione 0:10

Ingredienti

280g farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
3 uova
0,5l di latte
4 cucchiaini di burro fuso
4 cucchiaini d'olio d'oliva
nutella/marmellata/sciropo d'acero

Procedimento

Mettere farina, lievito, zucchero e sale in un contenitore capiente

Versare al centro il latte e le uova

Mescolare fino ad amalgamare il tutto, poi aggiungere il burro fuso

Scaldare un cucchiaino d'olio nella padella e versarci 1/2 mestolo di composto. [1,5 mestolini rossi]

Cuocere fino a quando non si formano delle bollicine sulla superficie del pancake [2-3 minuti]

Girare e cuocere l'altro lato [deve risultare dorato]

Servire caldi accompagnati da burro fuso, sciroppo d'acero o nutella

