



U.S.A. - Blueberry Pancakes - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolci - frittelle - sciroppo - U.S.A

Ingredienti

(1 1/4 cups) 312.5 ml di latte
2 (tablespoons) 30 ml di olio vegetale
1 rosso d'uovo

(1 cup) 250 gr di farina
(2 teaspoons) 10 gr circa di baking powder, in mancanza(lievito per dolci)
(3 tablespoons) 45 gr circa di zucchero
(1/2 teaspoon) 2,5 gr circa di sale
(1 bianco d'uovo (albume)
(1/2 cup) 125 gr circa di mirtilli

Per servire.
Sciroppo di Acero o di mirtilli.

Esecuzione

In un contenitore piuttosto ampio mescolate insieme il latte, l'olio ed il rosso d'uovo.
In un altro contenitore piu' piccolo, mescolate insieme gli ingredienti asciutti: la farina, il baking powder, lo zucchero ed il sale. Aggiungete quindi questi ingredienti a quelli liquidi, nel contenitore piu' grande e mescolate bene il tutto affinche' il composto diventi uniforme. Aggiungete quindi i Mirtilli ed amalgamateli al composto.

Montate a neve ferma l'albume d'uovo (formerà alla fine delle punte bianche).
Incorporate l'albume montato al composto facendo attenzione pero' di non lavorarlo troppo (parte del bianco d'uovo deve continuare a vedersi nell'impasto).

Riscaldare una padella per friggere o una placca fino a quando spruzzandoci alcune gocce d'acqua queste evaporano in un attimo.

Versate (1/4 di cup) circa 62,5 ml, piu' o meno equivalenti a 4 cucchiari da tavola) di composto nella padella da friggere o la placca. Girate il pancakes sottosopra quando sul contorno appaiono delle bolle. Ultimate la cottura come necessario e servitele calde, con sciroppo di acero o di mirtilli.