Dessert torte creme e biscotti



Pancake - Visualizza sul sito di silvia

PanCake - frittelle - merenda - prima colazione



Ingredienti per 6 pancake:

2 uova 250 g di farina 30 g di burro 400 gr di latte 1 cucchiaino lievito in polvere 1 pizzico di sale 1 cucchiaino di zucchero

Preparazione:

In una ciotola capiente, setacciate insieme la farina, lievito, il sale e lo zucchero. Fate un buco al centro e versate il latte, le uova e burro che avrete accuratamente fuso a fuoco lento o a bagno maria; mescolare il tutto a fondo.

Far scaldare a fiamma medio-alta la piastra o la padella precedentemente unta o oliata. (la padellina che ho usato io ha il diametro di 14 cm.)

Versare l'impasto un pò alla volta prendendolo con un mestolo (1 mestolo per ogni frittella). Far dorare entrambi entrambi i lati e quando saranno di colore quasi marrone vuol dire che sono pronti. Io li ho serviti con sciroppo d'acero.

Vai alla discussione sul forum