



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

dolce - torta - ricotta - frutti di bosco - U.S.A.

Ingredienti x 6 persone.

280 g di ricotta (io metto la Romana)
150 g di farina
4 uova
1,5 cucchiaini di lievito vanigliato per dolci
1,8 dl di latte
450 g di frutti di bosco misti surgelati (meglio freschi)
2 cucchiaini di miele d'acacia
20 g di burro
1 limone
1 pizzico di sale.

Preparazione.

Setacciate la ricotta con un colino a maglie fini e mescolatela in una ciotola con i tuorli, la farina, il latte, il lievito e un pizzico di sale; montate gli albumi a neve sempre con un pizzico di sale e amalgamateli con delicatezza al composto preparato.

Mettete i frutti di bosco scongelati in una casseruola con il succo di limone e il miele, portate a ebollizione dolcemente e cuocete la composta per 3 minuti.

Sciogliete 5 g di burro in una grossa padella antiaderente e distribuitelo su tutto il fondo con un pezzo di carta di cucina.

Versate 4 mestolini di pastella ben distanziati tra loro nella padella e cuocete i pancakes a fiamma bassa per 2-3 minuti o finché, si formeranno in superficie

piccole bolle d'aria; girateli e cuoceteli per altri 2 minuti.

Tenere i pancakes, man mano che sono pronti, in forno caldo a 50' e proseguite allo stesso modo fino a esaurire la pastella.

Impilate i pancakes su un piatto e serviteli caldi con la composta di frutti rossi fredda.