

PANCAKE... ricette by TuttoAmerica.it

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 280 gr farina
- Un cucchiaino di lievito da dolci
- Un cucchiaino di zucchero
- Un cucchiaino di sale
- 3 uova
- 1/2 litro di latte
- 4 cucchiaini di burro fuso
- 4 cucchiaini di olio
- Sciroppo d'acero o nutella

PREPARAZIONE

Metti la farina, il lievito, lo zucchero e il sale in un contenitore capiente. Versa al centro il latte e le uova. Mescola fino ad amalgamare tutti gli ingredienti, poi aggiungi il burro fuso. Scalda 2 cucchiaini di olio in una padellina e poi versaci 1/2 mestolo di questo composto. Fai cuocere fino a che non si formino delle bollicine sulla superficie del pancake (circa 2-3 minuti). Giralo poi con una spatola e fallo cuocere dall'altro lato fino a che non risulti dorato. Servili ben caldi, accompagnati da burro fuso o da sciroppo di acero o con nutella.

TEMPO DI COTTURA: 6'