

Pancake

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 22 Aprile 2013 08:38 - Ultimo aggiornamento Lunedì 22 Aprile 2013 08:52

Pancake

Gli affezionati lettori di Paperino sanno che è un mago dei pancake. Ogni mattina sforna le frittelline calde per i nipotini. La ricetta originale le vuole cosparse, prima di servirle, con abbondante sciroppo d'acero ma vanno bene anche miele, marmellata o cioccolato spalmabile. Le dosi indicate bastano per una decina di pancake.



Dosi per 4 persone: 280 gr di farina, un cucchiaino di lievito per dolci, un pizzico di zucchero, un pizzico di sale, 3 uova, ½ litro di latte, 20 gr di burro fuso, per la guarnizione sciroppo d'acero.

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto piuttosto liquido. Scaldare un tegamino e versarvi mezzo mestolo del composto. Cuocere fino a che non si formano delle bollicine. Girare, terminare la cottura e servire caldi con sciroppo d'acero. Per renderle un po' più leggere si può fare a meno del burro nell'impasto.