

IL CUOCO



Prepariamo
insieme.....



PANCAKE

INGREDIENTI PER CIRCA 15 PANKAKE

- farina 00 150 g
- uova medie 2 (a temperatura ambiente)
- burro 30 g + 10 g per la padella
- latte 200 g
- lievito in polvere 6 g
- zucchero semolato 20 g
- sale 1 pizzico

PROCEDIMENTO

- Sciogli il burro e poi fallo raffreddare. Dividi gli albumi dai tuorli e metti questi ultimi in una ciotola; aggiungi i tuorli al latte.
- Unisci il burro fuso e il pizzico di sale, quindi sbatti bene per creare un composto omogeneo.
- Setaccia dentro al composto la farina e il lievito ed amalgama per bene.
- In un'altra ciotola monta gli albumi assieme allo zucchero con delle fruste elettriche e poi unisci i due composti fino ad ottenere una pastella spumosa.

- **Riscalda una padella antiaderente**, metti al centro un piccolissimo pezzetto di burro e poi versaci sopra un mestolino di composto, che formi un **cerchio di 8-10 cm** di diametro.
- Quando vedrai formarsi delle bollicine che scoppiano in superficie, **gira il pancake con una spatolina** per farlo dorare anche dall'altro, quindi mettilo su di un piatto.

COME ACCOMPAGNARE I PANCAKE?

Oltre al classico sciroppo d'acero, puoi servirli anche con:

- **confetture** o marmellate
- frutta fresca a pezzetti (banana, frutti di bosco, ciliegie...)
- creme spalmabili alla cioccolato, nocciola, pistacchio, mandorla
- gocce di cioccolato
- burro d'arachidi
- miele

.....E ORA LIBERATE LA FANTASIA.....

