

Pancakes per la prima colazione

Data: 12 novembre 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Gli americani amano iniziare la giornata con una colazione a base di pancakes. Sono simili alle crêpes e solitamente si consumano con il famoso “sciroppo d’acero” che potrete trovare nelle erboristerie, più difficilmente nelle drogherie. Ad ogni modo, siete liberi di accompagnarle con crema di nocciole e cioccolato o con della marmellata, sono sempre ottimi!

INGREDIENTI:

- “#S pr di farina
- “” Vöva
- “” 7V66†– ’ F’ Æ–Pvito in bustina
- “3 6Â F’ Æ GFP
- Vâ —§!–6ò F’ 6 ÆP
- Væ ustina di vanillina
- “”W’&ò W” VævW&R Æ FVÆÆ
- “” 7V66†– ’ F’ 66—&÷ ò l& 6W&ò †ò àutella o marmellata)

PROCEDIMENTO:

1. In una ciotola miscelate le uova e il latte, unite poi la farina, il lievito, la vanillina e il sale. Lasciate riposare per mezz’ora a temperatura ambiente.
2. In una padella fate sciogliere un cucchiaino di burro. Versatevi un mestolo di impasto, senza spianarlo troppo (deve risultare più alto rispetto le crêpes). Cuocete i pancakes per 3 minuti per lato a fuoco moderato.

3.●6W vite i pancakes tiepidi o freddi farciti con ciò che preferite.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/pancakes-per-la-prima-colazione/55681>

