# 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**:

- 250 gr di farina
- 2 uova
- 2 cucchiai di lievito in bustina
- 30 cl di latte
- Un pizzico di sale
- Una bustina di vanillina
- Burro per ungere la padella
- 2 cucchiai di sciroppo d’acero (o nutella 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 8deve risultare più alto rispetto le crêpes). Cuocete i pancakes per 3 minuti per lato a fuoco moderato.

3. Servite 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