

Ledolcipagnotte ha pensato a una ricetta semplice per gli adolescenti, per occupare i loro pomeriggi e far fruttare questo tempo un po' dilatato. Per una colazione alternativa ora che abbiamo un po' più di tempo da dedicare a noi e alla nostra alimentazione! E' possibile visualizzare anche la video ricetta!

I PANCAKE DA FARE DA SOLI PER LA COLAZIONE:

*Anche per noi stare a casa è dura
Tra compiti, lezioni il tempo non si misura*

*Almeno una ricca colazione vorremmo fare,
Dai lasciateci provare*

*I pancake non sono della nostra tradizione
Ma ormai il mondo ha davvero un unico cuore!!*



INGREDIENTI PER CIRCA 8 PANCAKE:

- 200 gr di farina
- 25 gr di zucchero
- 2 uova
- 250 ml di latte
- 3 cucchiaini di olio di semi di mais
- 2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci
- Vaniglia (mezza bacca – opzionale)

PROCEDIMENTO

- Per prima cosa montate i tuorli con lo zucchero a velo e la vaniglia
- A parte montate gli albumi a neve ferma e versateli sopra il composto appena montato
- Setacciate sopra la farina e il lievito e incorporate delicatamente
- Per ultimo aggiungete il latte e l'olio a filo
- Preriscaldate una padella antiaderente e, solo quando sarà ben calda, versatevi sopra 1 mestolo di impasto cercando di formare un disco di 10 cm di diametro
- Solo quando la parte sotto sarà ben calda, girate il pancake e terminate la cottura
- Potete gustarlo con il classico sciroppo d'acero o accompagnarlo con marmellata o nutella.