

Pancake



Ingredienti

- 125 g farina
- 1 uovo
- 20 g di burro per l'impasto + un po' per il padellino
- 180 g latte
- 1 cucchiaino zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- Inoltre per accompagnare: sciroppo d'acero, marmellata, miele, cioccolato spalmabile

Se ci sono i pancake a colazione significa che è un giorno di festa, nonostante siano semplici e veloci da fare, mi piace che non diventino un'abitudine, ma restino un'occasione speciale per fare una bella colazione lenta. Sono ottimi accompagnati col classico sciroppo d'acero, la marmellata, il miele e la crema spalmabile di nocciole al cioccolato

Procedimento:

fondere il burro in modo che quando verrà utilizzato non sarà bollente.

In una ciotola setacciare insieme farina e lievito, aggiungere il sale e lo zucchero e mescolando con una frusta a mano, un po' alla volta il latte. Aggiungere l'uovo ed infine il burro fuso.

Imburrare leggermente un padellino (eliminando con un tovagliolo di carta il burro in eccesso), tenete la fiamma al minimo, versare un po' di impasto della grandezza che preferite tenendo presente che con le quantità descritte ho realizzato 8 pancake di 10 cm. Attendere che sulla superficie si formino delle bollicine



questo è il momento di rigirare il pancake e farlo cuocere ancora per 1 minuto.