

Pancakes

Se vogliamo iniziare la giornata in un modo originale e diverso dalla solita routine di tutte le mattine perché non preparare dei deliziosi pancakes da poter farcire con quello che più ci piace, dallo sciroppo d'acero al miele, dalle confetture e marmellate alle creme, e ancor di più con della frutta fresca di bosco?

La ricetta che vi propongo è davvero semplicissima e si prepara in pochissimi minuti. Inoltre l'impasto può essere conservato in frigorifero chiuso con coperchio o pellicola trasparente fino ad un massimo di tre giorni. Insomma, ogni mattina potrete preparare degli squisiti pancakes per rendere speciale il momento del risveglio ☺

Ingredienti

- 180 gr di farina 00
- 40 gr di zucchero
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- mezzo cucchiaino di sale fino
- 240 gr di latte
- 2 uova (non fredde)
- 50 gr di burro sciolto
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione

Per prima cosa setacciate in una ciotola la farina con il lievito. Poi aggiungeteci lo zucchero ed il sale e mescolate.

A parte sbattere le uova (non fredde mi raccomando) e versatele sulla miscela precedente. Aggiungeteci il latte, la vaniglia e il burro fuso. Mescolate accuratamente il tutto per ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato.

Prendete una piastra e riscaldatela a fuoco medio. È

importante che la piastra sia piatta. Appena è bella calda con un piccolo mestolo potete iniziare a versarci sopra un po' di pastella. Come capire quand'è il momento di girarla? Appena notate che si sta asciugando e si sono create delle piccole bollicine è il momento di farlo. Cotta anche l'altra parte potete spostarla su di un piatto. Continuate con il resto della pastella oppure copritela e conservatela in frigorifero per un altro momento.

Mangiate i vostri pancakes caldi ed appena fatti e ne apprezzerete tutto il loro valore. Potete farcirli con del miele oppure dello sciroppo d'acero o meglio ancora con della marmellata e frutta fresca. Si adattano davvero a tante tipologie di farciture risultando sorprendentemente buoni.

Alla prossima.